



Commission des affaires sociales

MISSION « FLASH » SUR LES LAITS INFANTILES CONTAMINÉS PAR LA TOXINE CÉRÉULIDE

La commission des affaires sociales a créé le 25 février 2026 une mission « flash » confiée à Mme Mathilde Hignet (La France insoumise - Nouveau Front Populaire) et M. Michel Lauzzana (Ensemble pour la République) afin de faire la lumière sur l'affaire des laits infantiles contaminés par la toxine céréulide.

Les rapporteurs ont entendu :

- la direction générale de l'alimentation (DGAL) du ministère de l'agriculture et la direction générale de la santé (DGS) du ministère de la santé ;
- la direction de la santé et de la sécurité alimentaire de la Commission européenne (DG santé) ;
- l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) ;
- l'Agence européenne de sécurité sanitaire des aliments (Efsa) ;
- des associations de défense des consommateurs et des familles concernées par cette contamination ;
- la Société française de pédiatrie (SFP) ;
- des directions départementales de la protection des populations (DDPP) ;
- des agences régionales de santé (ARS) ;
- des centres antipoison (CAP) ;
- les metteurs en marché de lait infantile Nestlé, Danone, Lactalis, Popote, Vitagermine et Les Petits Culottés ;
- la journaliste d'investigation Marie Dupin.

Le fournisseur chinois d'huile contaminée par la toxine céréulide, Cabio Biotech, n'a pas répondu aux sollicitations de la mission.



Rapporteure
[Mme Mathilde Hignet](#)
Députée d'Ille-et-Vilaine
(La France insoumise –
Nouveau Front Populaire)



Rapporteur
[M. Michel Lauzzana](#)
Député du Lot-et-Garonne
(Ensemble pour la
République)

Le 5 janvier 2026, Nestlé a procédé au rappel massif de lots de laits infantiles commercialisés en France et dans plusieurs pays d'Europe en raison d'une contamination par la céréulide. Cette toxine, produite par certaines souches de la bactérie *Bacillus cereus*, n'avait auparavant jamais été retrouvée dans des aliments infantiles. Si l'Agence nationale de la sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail a analysé les dangers de la céréulide en population générale et en présence de la bactérie¹, l'effet d'une exposition

¹ « Fiche de description de danger biologique transmissible par les aliments : *Bacillus cereus* », mars 2021, Agence nationale de la sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail.

prolongée à la seule toxine demeure méconnu sur des nourrissons qui comptent parmi les populations les plus vulnérables et qui ont pu se nourrir exclusivement de lait contaminé.

Dans ce contexte, les retraits massifs de Nestlé ont suscité chez les parents une légitime incompréhension, attisée par l'extension des rappels à Danone, Lactalis, Vitagermine, Popote et La marque en moins jusqu'au début du mois de février. La communication évolutive des ministères de l'agriculture et de la santé, en charge de la gestion de cette crise, a contribué au caractère anxiogène de la situation pour des familles qui ne savaient plus comment nourrir leur enfant ni s'il était en danger, et peinaient à savoir quelle conduite tenir lorsqu'ils étaient concernés par les lots contaminés ou que leur nourrisson présentait des symptômes.

Il appartenait donc à la mission d'étudier le déroulement de cette crise sanitaire pour identifier d'éventuels dysfonctionnements et formuler des recommandations afin de mieux protéger cette population fragile. La mission a travaillé dans le strict respect de la séparation des pouvoirs, la justice enquêtant par ailleurs sur plusieurs décès de nourrissons et sur d'éventuels manquements de la part des industriels concernés.

I. UN CADRE JURIDIQUE EN APPARENCE EXIGEANT POUR LE CONTRÔLE DE LA QUALITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS INFANTILES

A. La réglementation européenne définit un cadre de responsabilité clair pour assurer la sécurité sanitaire des aliments commercialisés dans l'Union européenne

La garantie de la sécurité sanitaire des aliments, notamment infantiles, commercialisés en France et dans l'Union européenne est une responsabilité partagée entre la Commission européenne, les exploitants et les autorités nationales.

1. Les institutions européennes établissent les normes à respecter pour les aliments mis sur le marché dans l'Union européenne

Les institutions européennes ont compétence pour édicter les normes sanitaires applicables aux aliments produits, importés ou commercialisés dans l'Union européenne. Le texte de référence est le règlement (CE) n° 178/2002², adopté à la suite du scandale de la « vache folle ». D'application directe dans les États membres, il instaure un cadre de sécurité alimentaire parmi les plus exigeants au monde. Il a été complété par la suite par une série de réglementations spécifiques à certaines catégories de produits.

2. Les exploitants sont les premiers responsables de la qualité sanitaire des aliments mis sur le marché

Le règlement européen susmentionné édicte un cadre clair en termes de responsabilité : c'est sur les exploitants (industriels, distributeurs) que repose la responsabilité première de la sécurité sanitaire des aliments mis sur le marché. Ils doivent garantir que leurs produits sont sains et sans danger pour les consommateurs.

Pour cela, ils sont tenus de mettre en place des plans de maîtrise sanitaire (PMS) comportant une analyse fine de l'ensemble des risques sanitaires auxquels ils peuvent être confrontés à chacune des étapes de la chaîne alimentaire, de la fabrication à la distribution. Ils ont à apporter une réponse à l'ensemble des risques ainsi identifiés.

Il convient de noter que le même niveau d'exigence s'applique aux produits importés dans l'Union européenne : les producteurs ayant recours à des ingrédients ou matières premières produites par des pays tiers doivent donc définir des procédures destinées à

² 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.

s'assurer que leurs fournisseurs respectent le même niveau de normes que celui en vigueur dans l'Union européenne.

La réglementation européenne impose enfin aux opérateurs de la chaîne alimentaire de collaborer pleinement avec les autorités nationales et européennes lorsqu'un incident se produit.

3. Les États-membres contrôlent le respect de leurs obligations sanitaires par les exploitants et sanctionnent leurs manquements

En matière de sécurité des aliments, les États membres exercent un rôle de second niveau : ils vérifient l'effectivité et l'efficacité des mesures mises en œuvre par les exploitants. Les modalités des contrôles officiels qu'ils diligents à cette fin sont établies par le règlement européen 2017/625³, qui définit un système fondé sur l'évaluation des risques, afin que les autorités nationales effectuent les contrôles officiels où ils sont les plus nécessaires, généralement de manière inopinée.

En France, cette réglementation se traduit par un plan de contrôle pluriannuel, qui planifie les contrôles des établissements alimentaires en fonction d'une note de risque tenant compte de la nature des produits, des volumes de production, des antécédents de l'établissement et de la vulnérabilité des consommateurs, lorsqu'il s'agit d'aliments spécifiques. En fonction de cette note de risque, des contrôles sont programmés entre une fois tous les trois ans et deux fois par an.

Il convient de noter que, depuis le 1^{er} janvier 2024, ces contrôles reposent intégralement sur la direction générale de l'alimentation du ministère de l'agriculture⁴. Si cette dernière édicte les plans de contrôle, leur exécution est assurée par les directions départementales de la protection des populations.

Ces contrôles comportent à la fois une inspection physique et une évaluation sur documents. Ils visent à assurer un bon niveau de maîtrise des risques sanitaires par l'exploitant. Les inspecteurs sont amenés à inspecter l'hygiène des locaux et des denrées, et à examiner son plan de maîtrise sanitaire.

Les contrôles officiels conduits dans ce cadre incluent des analyses destinées à vérifier le respect par l'exploitant des règles relatives aux contaminants dans l'alimentation. Elles ne portent cependant en principe⁵ que sur les contaminants réglementés à l'échelle de l'Union européenne.

B. Ces exigences sanitaires sont accrues pour l'alimentation infantile

Au regard de la vulnérabilité des nourrissons, l'alimentation infantile est soumise à des normes spécifiques qui viennent renforcer la réglementation exposée ci-avant. Le règlement 2073/2005⁶ prévoit des critères plus stricts s'agissant de la présence de certains contaminants comme *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* ou *Enterobacter sakazakii*. Il

³ Règlement (UE) [2017/625](#) du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques (...).

⁴ Auparavant, la sécurité des aliments d'origine végétale relevait de la compétence de la direction générale de concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes du ministère de l'économie et des finances.

⁵ Des analyses de contaminants non réglementés peuvent être conduites à des fins exploratoires.

⁶ Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

prévoit également un critère d'hygiène⁷ spécifique à ces produits : la contamination au *Bacillus cereus* doit être inférieure à 500 unités formant colonie par gramme (ufc/g).

La France a accru cette exigence. Le guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire à l'usage des exploitants du secteur alimentaire et de l'administration⁸ détermine un critère d'alerte imposant retrait et rappel pour un seuil établi à 1 000 ufc/g pour les préparations en poudre des nourrissons de moins de 6 mois, contre 10 000 ufc/g pour les autres types d'aliments.

Par ailleurs, les établissements de fabrication d'aliments infantiles sont soumis à un contrôle plus étroit. Leur ouverture est conditionnée à l'obtention d'un agrément sanitaire préfectoral, dont le maintien est soumis à des contrôles périodiques. En outre, ils se voient attribuer une note de risque de 3 dans le cadre du plan de contrôle pluriannuel, ce qui fait qu'ils sont inspectés plus fréquemment – en moyenne une fois par an.

C. Dans la foulée de l'affaire Lactalis, la France a encore renforcé son arsenal juridique

Le scandale de la contamination de laits infantiles Lactalis par des salmonelles en 2017 a donné lieu à une nouvelle évolution de la réglementation française. Il a notamment été à l'origine de la création des outils RappelConso et SignalConso.

Lancé le 1^{er} avril 2001, RappelConso est le site officiel de rappel des produits dangereux ou non conformes, qui centralise notamment les rappels dans le domaine alimentaire. Il permet de sécuriser, centraliser, rendre plus rapide et transparente l'information sur les produits rappelés. Les fiches de rappels sont établies par les exploitants et validées par la direction générale de l'alimentation avant d'être mises en ligne.

Par ailleurs, SignalConso est opérationnel depuis février 2020 afin de simplifier les démarches des consommateurs rencontrant un problème, qui est alors à la fois notifié à l'administration et à l'entreprise concernée, ainsi incitée à lui apporter une réponse. La fréquence et la récurrence des signalements orientent par ailleurs les contrôles des autorités.

Enfin, l'article 50 de la loi dite « Égalim » du 30 octobre 2018⁹ a sensiblement renforcé les obligations de signalement pesant sur les exploitants en cas d'incident affectant la sécurité de leurs produits. L'article L. 201-7 du code rural et de la pêche maritime impose désormais à « *tout propriétaire ou détenteur de denrées alimentaires* » d'informer « *immédiatement l'autorité administrative désignée par décret lorsqu'il considère ou a des raisons de penser, au regard de tout résultat d'autocontrôle, qu'une denrée alimentaire (...) qu'il a importé[e], produit[e], transformé[e], fabriqué[e] ou distribué[e] présente ou est susceptible de présenter un risque pour la santé humaine* ». Le non-respect de cette obligation est passible de six mois d'emprisonnement et de 150 000 euros d'amende¹⁰.

⁷ Un critère d'hygiène se distingue d'un critère de sécurité, en ce qu'un produit dépassant le seuil prescrit n'est pas considéré comme dangereux, et ne doit pas être retiré du marché ; en revanche, cela impose à l'exploitant d'améliorer les conditions d'hygiène de sa production pour redescendre en-dessous de ce seuil.

⁸ [Accessible sur le site du ministère de l'agriculture.](#)

⁹ Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous.

¹⁰ Article L. 237-2 du code rural et de la pêche maritime.

II. LA CHRONOLOGIE DE LA CRISE DES LAITS INFANTILES CONTAMINÉS SOULÈVE PLUSIEURS INTERROGATIONS

A. Retour sur la chronologie de la crise

À travers leurs auditions et les contributions écrites reçues, les rapporteurs ont procédé à une analyse minutieuse de la chronologie de la crise, qu'il convient d'exposer ici pour faire apparaître les questionnements auxquels ils se sont trouvés confrontés.

– **Fin novembre 2025** : détection par Nestlé de la toxine céréulide à un niveau très faible sur un lot de laits infantiles dans une usine aux Pays-Bas. Cette détection se serait produite à l'occasion d'un autocontrôle de l'industriel sur une nouvelle ligne de production. Lors de son audition, Nestlé a expliqué avoir bloqué le lot, cessé la production, démonté et nettoyé la ligne concernée, avant de procéder à de nouvelles analyses révélant la persistance de la contamination. Nestlé décide alors de rappeler les 26 lots issus de cette ligne de production qui ont été mis sur le marché.

– **10 décembre 2025** : publication de la fiche RappelConso pour un lot commercialisé en France par Nestlé. Cet événement marque le début de l'alerte alimentaire dans notre pays. Cependant, cette alerte est très « banale » en apparence. La fiche RappelConso évoque une contamination au *Bacillus cereus*, et non à la toxine céréulide.

– **11 décembre 2025** : l'Italie, également concernée par des rappels de lots contaminés Nestlé, active le système d'alerte européen RASFF¹¹, permettant l'information de l'ensemble des États membres de l'Union européenne.

– **23 décembre 2025** : les autorités autrichiennes, qui ont fait procéder à des analyses sur des lots non rappelés par Nestlé, détectent la toxine sur des laits produits en Allemagne. Elles procèdent au retrait non officiel des lots concernés. Cette détection confirme le fait que la contamination à la céréulide n'est pas circonscrite à l'usine de Nestlé aux Pays-Bas.

– **24 décembre 2025** : Nestlé obtient confirmation du fait que la contamination provient de l'huile riche en acide arachidonique, ou « huile ARA », issue d'un fournisseur chinois, Cabio Biotech.

– **26 décembre 2025** : les lots de lait infantile produits par Nestlé dans l'usine française de Boué et non mis sur le marché sont bloqués. Cependant, la direction départementale de la protection des populations compétente n'est pas informée.

– **29 décembre 2025** : Nestlé informe le fournisseur Cabio Biotech de la contamination.

– **30 décembre 2025** : Nestlé informe les autres producteurs de lait infantile, *via* le syndicat professionnel Alliance 7, de la contamination de l'huile ARA en provenance du fournisseur chinois.

– **5 janvier 2026** : après avoir fait tester l'ensemble des lots d'huile ARA reçus de la part du fournisseur chinois et identifié tous les lots de laits infantiles touchés par la contamination, Nestlé informe les autorités françaises. Publication, sur RappelConso, d'une fiche rappelant 56 lots commercialisés en France.

¹¹ *Rapid alert system for food and feed* (RASFF), pour Réseau d'alerte rapide européen pour l'alimentation humaine et animale.

– **13 janvier 2026** : premier signalement à la direction générale de la santé d'un décès potentiellement lié à la consommation d'un lait infantile rappelé par Nestlé.

– **16 janvier 2026** : confirmation de la présence de céréulide dans les produits Lactalis, à des taux inférieurs aux seuils d'alerte utilisés. Les produits ne sont pas retirés du marché.

– **19 janvier 2026** : la direction générale de l'alimentation informe la direction générale de la santé de la forte probabilité de l'extension des retraits-rappels à d'autres exploitants. La direction générale de la santé saisit les agences régionales de santé pour qu'elles fassent remonter les signalements de cas de bébés malades potentiellement en lien avec la consommation de lait infantiles.

– **20 janvier 2026** : Lactalis comprend que les méthodes analytiques influent fortement sur la détection de la toxine, qui est libérée lorsque les examens sont effectués sur la solution de lait reconstituée et non sur la poudre. Rappel des lots Lactalis.

– **22 janvier 2026** : communiqué de presse commun de la direction générale de l'alimentation et de la direction générale de la santé pour informer le public.

– **23 janvier 2026** : rappel de Danone pour des lots sur lesquels des traces de céréulide avaient été préalablement détectées entre le 5 et le 21 janvier, mais à des taux inférieurs aux seuils de sécurité alors utilisés. Publication d'un « DGS urgent » diffusant l'information et la conduite à tenir aux professionnels de santé. La protection maternelle et infantile n'est pas directement informée car elle ne fait pas partie de la liste de diffusion.

– **25 janvier 2026** : premier rappel de lots de Vitagermine.

– **2 février 2026** : recommandations de l'Agence européenne de sécurité sanitaire des aliments¹² déterminant le seuil de sécurité à prendre en compte pour la détection de la céréulide dans les laits infantiles. La publication de ces recommandations induit des rappels de lots immédiats de la part de Vitagermine et Popote.

– **5 février 2026** : rappel d'un dernier lot par Nestlé.

B. Cette analyse soulève de nombreuses interrogations

1. *Les contrôles sanitaires effectués par les exploitants et les autorités publiques sont-ils suffisants, s'agissant en particulier de l'alimentation infantile ?*

L'Agence européenne de sécurité sanitaire des aliments et le Centre européen de prévention et de contrôle des maladies (ECDC) ont souligné, dans une évaluation rapide publiée en février¹³, que la contamination par la céréulide était retracée pour les lots d'huile ARA livrés par le fournisseur à partir d'octobre 2024, et avait persisté tout au long de l'année 2025. La durée prolongée de cette contamination, sans qu'aucun des dispositifs de contrôles réglementaires n'ait permis de la détecter avant l'auto-contrôle de Nestlé en novembre 2025, impose de s'interroger sur leur contenu, leurs modalités et leur effectivité.

➤ Une toxine non réglementée, donc non contrôlée en routine

L'absence de contrôle, en routine, de la toxine céréulide, constitue le facteur d'explication premier, invoqué par l'ensemble des interlocuteurs auditionnés. En effet, à la différence de la bactérie *Bacillus cereus*, qui la produit, la céréulide n'est pas un contaminant

¹² [Évaluation accessible en ligne.](#)

¹³ « *Multi-country foodborne event caused by cereulide in infant formula products* », joint ECDC-EFSA rapid outbreak assessment, 19 février 2026.

réglementé à l'échelle européenne. Les analyses conduites portent ainsi uniquement sur la bactérie. Or, il s'avère que celle-ci est détruite par la chaleur, ce qui n'est pas le cas de la toxine, très résistante et thermostable. La fabrication de l'huile ARA par fermentation conduit donc à éliminer la bactérie, mais pas la toxine.

Cette absence de réglementation de la céréulide tient au fait qu'elle n'était pas identifiée comme un danger en tant que telle, sans trace de *Bacillus cereus*, dans l'alimentation, et encore moins dans l'alimentation infantile. Des précédents d'intoxication à la céréulide existent mais uniquement à la suite d'une consommation d'aliments à base d'amidon mal conservés. Il n'existait aucun cas répertorié de contamination d'un aliment infantile par la céréulide seule. Cette situation pose la question de notre capacité à détecter les dangers émergents dans l'alimentation.

➤ **La difficulté de garantir la sécurité sanitaire d'aliments dont la fabrication nécessite des approvisionnements mondialisés**

Ainsi que l'a souligné l'Agence nationale de la sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail lors de son audition, les laits infantiles entrent dans la catégorie des produits ultra-transformés : de nombreux ingrédients sont ajoutés à la matière première utilisée dans le but de la rapprocher au maximum de la composition du lait maternel et de donner aux nourrissons les éléments nutritifs dont ils ont besoin pour leur développement. C'est le cas de l'huile ARA, dont l'ajout dans les laits infantiles a été recommandé par plusieurs publications internationales de référence. Lors de son audition, la Société française de pédiatrie a souligné que cet acide gras, présent dans le lait maternel et synthétisé de manière insuffisante par les nourrissons, était essentiel à leur développement neurologique.

Cependant, la nécessité de l'ajout de nombreux ingrédients conjuguée à la mondialisation des approvisionnements fait qu'il est aujourd'hui difficile d'exercer un contrôle effectif sur l'ensemble de la chaîne bien que les importations soient, en théorie, soumises au même niveau de normes que les productions européennes. Dans ce contexte, il faut se demander si les analyses de risques produites par les metteurs en marché dans l'Union européenne sont suffisamment exigeantes.

Lors des auditions, il est apparu que la production de la toxine céréulide n'était possible que dans le cas d'une très forte prolifération du *Bacillus cereus*, dont la présence doit pourtant être contrôlée tout au long du processus de fabrication. Le fait que cette contamination se soit poursuivie pendant de longs mois sans que le fournisseur Cabio Biotech n'y remédie sème le doute sur la réalité des contrôles diligentés. Comme l'ont souligné les industriels, cette contamination résulte « *de la perte de contrôle, par le fournisseur chinois, du processus de fermentation* » dans la production de l'huile ARA.

Les industriels ont pourtant insisté sur la rigueur avec laquelle ils sélectionnent et supervisent leurs fournisseurs, procédant à des audits initiaux puis à intervalles réguliers, ainsi qu'à des analyses sur les produits reçus en fonction d'un profil de risques établi. Force est de constater que les six metteurs en marché français concernés par la contamination, qui représentent une part substantielle du marché national, ne sont pas parvenus à garantir que les procédés de fabrication de Cabio Biotech respectaient les normes réglementaires en vigueur dans l'Union européenne.

➤ **Les moyens limités des autorités de contrôle**

Enfin, si la fréquence de contrôle des établissements de production d'aliments infantiles communiquée par les directions départementales de la protection des populations semble plutôt satisfaisante, ces dernières disposent de moyens contraints pour vérifier que les exploitants s'acquittent de leurs obligations réglementaires. Comme le souligne France rurale dans une contribution adressée à la mission, cette contrainte conduit à se reposer, de manière croissante, sur les autocontrôles des industriels. Les directions départementales ont en effet souligné lors de leur audition être confrontées à des réductions d'effectifs alors même qu'elles exercent désormais l'intégralité des compétences de police sanitaire des aliments.

2. Les exploitants ont-ils respecté leur obligation de transparence vis-à-vis des autorités publiques ?

L'analyse de la chronologie de la crise soulève la question des délais observés entre la prise de conscience, par les industriels, d'une contamination de leurs produits et la notification aux autorités publiques. Les dispositions précitées issues de la loi Égalim sont pourtant sans ambiguïté sur le fait que les exploitants ne doivent pas attendre d'avoir des certitudes pour aviser les autorités d'un risque pour la santé humaine : ils doivent avertir « immédiatement », dès lors que ce risque « est susceptible » d'exister. Lors de son audition, Mme Maud Faipoux, directrice générale de l'alimentation, a noté qu'un « *retard notable dans l'information des autorités au début de l'alerte [avait] été constaté pour trois entreprises* ». Cependant, ces manquements potentiels ont fait l'objet d'un signalement à la justice. Il n'appartiendra donc pas à la mission de se prononcer à ce sujet. Il est, en revanche, de la compétence du Parlement de s'assurer que les dispositions votées ne puissent pas faire l'objet d'interprétations en contradiction avec son intention explicite.

3. Le principe de précaution a-t-il été respecté dans la gestion de l'alerte alimentaire ?

Le principe de précaution qui irrigue la législation européenne peut être invoqué, selon la Commission européenne, « *lorsque les informations scientifiques sont incomplètes, peu concluantes ou incertaines et lorsque des indices donnent à penser que les effets possibles sur [...] la santé humaine [...] pourraient être dangereux* »¹⁴.

Les rapporteurs estiment que le maintien sur le marché de laits infantiles contaminés, pendant plusieurs semaines après le début de l'alerte alimentaire, soulève la question de la bonne application de ce principe au cas d'espèce, alors que l'enjeu était incontestablement majeur, puisqu'il s'agissait de l'exposition d'une population parmi les plus vulnérables à un contaminant méconnu.

La chronologie présentée ci-avant montre que les exploitants n'ont procédé au rappel de leurs produits que lorsqu'ils ont été certains, au regard des résultats d'analyse, d'une contamination par la toxine à des taux dépassant des seuils dont la validité scientifique était fragile, faute d'études sur la population des nourrissons.

Face au risque d'une toxine dangereuse pour les nourrissons, même à faible dose, les rapporteurs estiment légitime de se demander s'il n'aurait pas fallu d'emblée rappeler l'ensemble des lots contenant l'huile ARA en provenance du fournisseur chinois, plutôt que de les rappeler progressivement, à mesure que les résultats d'analyse étaient disponibles. La direction générale de l'alimentation comme les industriels concernés ont estimé, lors de leur

¹⁴ Communication de la Commission sur le recours au principe de précaution, Commission européenne, COM(2000)1.

audition, que cette stratégie aurait pu induire des pénuries de lait infantile. Les rapporteurs jugent toutefois qu'il importe de vérifier que la stratégie de retrait sur résultat d'analyses n'a pas été essentiellement guidée par des considérations économiques, qui ne sauraient prévaloir en présence d'un risque potentiellement grave pour la santé de nourrissons.

Au-delà de la question du périmètre des retraits, celle de la rapidité avec laquelle les exploitants ont agi à partir du moment où ils ont eu conscience du risque de contamination doit être posée. Tous ont invoqué les délais nécessaires à la conduite des analyses toxicologiques, dans un contexte où très peu de laboratoires en Europe disposent des moyens de détection suffisamment sensibles pour doser la toxine à des niveaux aussi faibles¹⁵.

Cependant, dans sa contribution adressée à la mission, la direction générale de l'alimentation souligne que « *les industriels n'ont pas forcément fait toutes les diligences pour vérifier avec le niveau de preuves suffisant la sécurité de leurs produits* », précisant que « *la détermination des lots devant faire l'objet d'un rappel n'a pas été effectuée avec toute la transparence et la diligence souhaitable par certaines entreprises. Des mesures administratives contraignantes ont dû être engagées à l'encontre de deux entreprises pour obtenir l'application des méthodes analytiques et des seuils de sécurité les plus protecteurs. Des mesures administratives contraignantes ont enfin été nécessaires pour obtenir la réalisation des retraits et des rappels pour une entreprise, obtenir la publication des rappels effectués sur RappelConso pour une autre, et pour obtenir la traçabilité des lots expédiés auprès de pays tiers afin d'informer les autorités des pays concernés pour une dernière entreprise* ».

Enfin, les rapporteurs notent que le choix a été fait de laisser sur le marché des lots contenant des traces de céruléide à des taux inférieurs aux seuils utilisés, alors qu'il n'existait pas de seuil de sécurité officiel pour cette toxine dans l'alimentation infantile avant l'avis de l'Agence européenne de sécurité sanitaire des aliments du 2 février dernier. Sa détection suffisait à prouver une contamination, la céruléide ne devant pas être présente dans l'alimentation.

4. Pourquoi l'alerte alimentaire a-t-elle mis autant de temps à être traitée comme une alerte sanitaire ?

Les auditions des rapporteurs ont révélé un bon niveau de réactivité des services des ministères de l'agriculture et de la santé dans le cadre réglementaire et administratif en vigueur. Cependant, entre le début de l'alerte alimentaire le 10 décembre, et le déclenchement de l'alerte sanitaire par le centre opérationnel de régulation et de réponse aux urgences sanitaires et sociales (Corruss) le 13 voire le 19 janvier, plus d'un mois s'est écoulé pendant lequel des nourrissons ont consommé quotidiennement des laits contaminés.

Lors de son audition, la direction générale de l'alimentation a souligné la banalité des alertes dans le domaine alimentaire : plus de 3 000 RappelConso seraient effectués chaque année. En outre, le premier rappel de Nestlé ne concernait qu'un lot et il évoquait un problème circonscrit à l'usine néerlandaise. Même après les rappels massifs du 5 janvier, la direction générale de l'alimentation n'a pas alerté la direction générale de la santé pour deux raisons principales :

¹⁵ Pour ses analyses officielles, la France a dû se tourner vers le laboratoire belge de Siensano, de même que la plupart des industriels. Nestlé a fait analyser ses produits par son laboratoire de Singapour.

- en l’absence de seuil de sécurité établi pour la céruléide, il était difficile d’anticiper et d’apprécier le danger de ce contaminant ;
- et surtout, aucun signal sanitaire lié à la consommation de lait infantile n’était observé.

En effet, la direction générale de l’alimentation ne signale les retraits-rappels, même massifs, à la direction générale de la santé, qu’en présence d’un effet sanitaire observé ou potentiel. En règle générale, l’alerte sanitaire résulte de la remontée de cas cliniques observés. Dans le cas présent, ces remontées n’ont pas eu lieu avant la mise en œuvre des procédures de retraits-rappels. La direction générale de l’alimentation souligne que « *les vagues de signalement de consommateurs sur le site officiel SignalConso, mais aussi auprès des centres antipoisons (...) ont fait suite à chaque opération de retraits et de rappels de nouveaux lots et ne les ont pas précédées* ».

Au total, 58 signalements ont été recensés sur SignalConso entre le 1^{er} octobre 2025 et le 15 mars 2026, évoquant des symptômes en lien avec la consommation de lait infantile. Les signalements reçus directement par les industriels ont été environ 30 fois plus nombreux, tandis que les centres antipoison ont reçu 306 appels en 2026 en lien avec la consommation de lait infantile.

Une difficulté supplémentaire tient au fait que les symptômes provoqués par une intoxication à la céruléide sont peu spécifiques et s’apparentent à ceux d’une gastro-entérite. Saisie par la direction générale de la santé pour en caractériser les signes cliniques en lien, la Société française de pédiatrie a décrit, dans la plupart des cas, un syndrome émétique (vomissements) survenant rapidement après l’ingestion du lait contaminé (dans les 6 à 12 heures au maximum). En période de gastro-entérite virale, il était donc peu aisé de distinguer entre les différentes causes possibles.

Enfin, la remontée du signal sanitaire a également été ralentie par la multiplicité des canaux, les parents confrontés à un enfant malade pouvant tout à la fois recourir à SignalConso, contacter directement l’industriel, faire appel à un centre antipoison, prendre avis auprès d’un professionnel de santé, joindre l’Agence régionale de santé, ou se contenter d’exposer la situation et de recueillir des informations au moyen des réseaux sociaux. Si les auditions ont plutôt mis en valeur un bon niveau de coopération à l’échelon local entre ces différents acteurs à partir du moment où l’alerte sanitaire a été effectivement enclenchée, chacun a effectué une remontée des signaux qui lui sont parvenus selon un canal distinct, ce qui n’a pas facilité l’identification d’un signal sanitaire : les directions départementales de la protection des populations à la direction générale de l’alimentation, les centres antipoison à l’Agence nationale de la sécurité sanitaire de l’alimentation, de l’environnement et du travail. Lors de leur audition, les centres antipoison ont souligné n’avoir reçu aucune information spécifique de la part des autorités sanitaires avant le « DGS urgent » du 23 janvier. Par ailleurs, lors de leur audition, les agences régionales de santé ont regretté de ne pas avoir eu de temps de coordination à l’échelle nationale aux différentes étapes de la crise, ce qui leur aurait permis d’échanger sur les signalements reçus et de déterminer de manière plus homogène les cas à notifier à la direction générale de la santé.

5. Pourquoi les familles ont-elles eu tant de mal à obtenir des informations claires et stabilisées sur les risques encourus et la conduite à tenir ?

Confrontées à une situation anxiogène, puisque le lait qui constitue l'aliment exclusif de leur nouveau-né a été contaminé par une toxine dont les effets sur la santé des nourrissons sont mal connus, les familles sont nombreuses à avoir jugé que la communication officielle n'avait pas été de nature à les rassurer ni à leur apporter un niveau d'information satisfaisant sur les risques encourus et sur la conduite à tenir. Auditionnées par la mission, les associations de consommateurs et collectifs ont relayé des impressions de confusion et de manque de transparence, qui ont pu laisser penser que la situation était minimisée par les autorités.

Lors de leur audition, les directions générales de l'alimentation et de la santé ont estimé que cette perception s'expliquait par le caractère évolutif de la situation, dont les administrations étaient également tributaires. Sur le plan alimentaire, les retraits de lots successifs, au gré du retour des résultats d'analyse et de l'évolution des seuils de sécurité utilisés, ont induit une situation peu lisible et fortement angoissante pour les parents. Apprenant que le lait de leur enfant était suspect, ils se reportaient sur une autre marque pour apprendre quelques jours plus tard qu'elle faisait aussi partie des lots contaminés. Par ailleurs, si le site RappelConso comportait l'ensemble des fiches de rappel déposées par chacun des exploitants concernés, il fallait les ouvrir une à une pour obtenir une vision complète des laits à éviter : aucune synthèse de l'ensemble des lots concernés n'a été publiée. Des retraits massifs plus précoces, correspondant à une application stricte du principe de précaution, auraient prévenu le sentiment d'incompréhension qui a résulté de ces vagues successives.

En outre, les recommandations concernant le sort à réserver aux boîtes de laits faisant partie des lots contaminés ont varié. Les premières fiches RappelConso préconisaient de les jeter. Cette consigne a été jugée incompréhensible par de nombreuses familles, qui y voyaient le moyen de déterminer si leur nourrisson avait bien été contaminé, et d'engager la responsabilité des exploitants le cas échéant. Les fiches RappelConso suivantes laissaient plusieurs options : conserver les boîtes, les jeter ou les renvoyer aux exploitants. Cette variation des consignes et le manque d'explications fournies à leur appui a eu un impact délétère sur la confiance des familles dans la communication institutionnelle. Lors de son audition, la direction générale de l'alimentation a souligné que la recommandation initiale de jeter les boîtes était essentiellement pensée par rapport au message, jugé prioritaire, de ne pas consommer les laits. Par ailleurs, elle a indiqué qu'il était superflu de prouver la contamination des boîtes faisant partie des lots rappelés, puisque le rappel résultait de la preuve d'une contamination effective.

Sur le plan sanitaire, la communication a été relativement tardive par rapport aux retraits massifs de Nestlé, intervenus le 5 janvier, et qui ont mis en alerte de nombreuses familles. Ce n'est que le 22 janvier, 17 jours plus tard, qu'a été publié un communiqué de presse conjoint des directions générales de l'alimentation et de la santé, et le 23 janvier qu'a été envoyé un premier message « DGS urgent » à l'ensemble des professionnels de santé, afin de les informer sur la situation et de leur indiquer la conduite à tenir devant un enfant présentant des symptômes. La direction générale de la santé a indiqué, lors de son audition, ce laps de temps nécessaire pour documenter la situation et solliciter les expertises requises, en particulier de la Société française de pédiatrie (officiellement saisie le 22 janvier) et de l'Agence nationale de la sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail.

En l'absence de consignes institutionnelles stabilisées, les familles, se sentant livrées à elles-mêmes, se sont reportées vers internet et vers les réseaux sociaux à la recherche d'informations. Lorsque les communications officielles ont été diffusées, évoquant des symptômes peu graves et une guérison rapide, certains y ont vu une volonté de minimiser la

gravité de la crise alors que les effets décrits par d'autres canaux apparaissaient beaucoup plus importants. L'Association des parents pour la santé des enfants a ainsi dénoncé, lors de son audition, « *des messages de santé publique qui se veulent rassurants mais qui ne sont pas du tout informatifs* ».

L'annonce par la ministre de la santé, le 26 janvier, d'un retrait du marché de tous les produits contaminés alors que de nouvelles vagues de retraits sont intervenues par la suite, a renforcé le sentiment d'une situation non maîtrisée. Ces nouveaux retraits étaient liés à l'établissement par l'Agence européenne de sécurité sanitaire des aliments de seuils de sécurité plus exigeants, qui ne pouvaient pas être anticipés par le ministère. Cette situation illustre cependant la perte de confiance dans la parole publique qui résulte d'une communication évolutive, elle-même contrainte par les informations disponibles sur le moment.

6. Peut-on établir avec certitude l'impact de cette crise sanitaire sur la santé des nourrissons en France ?

Après les derniers retraits de lots intervenus le 5 février en France, l'évaluation conjointe de la situation épidémiologique par l'Agence européenne de sécurité sanitaire des aliments et le Centre européen de prévention et de contrôle des maladies, publiée le 19 février, faisait état d'un niveau de risque faible pour les nourrissons¹⁶. Les différentes auditions de la mission conduisent également à conclure à une absence de signal sanitaire préoccupant pour les nouveau-nés en France. La Société française de pédiatrie rapporte une absence de remontées significatives de cas préoccupants ou anormaux en provenance des hôpitaux et des médecins libéraux, et une épidémie de gastro-entérite globalement dans la norme. Ces informations rejoignent les données de Santé publique France dans le cadre de la surveillance syndromique Sursaud : aucune activité inhabituelle n'a été relevée depuis octobre 2025 dans les passages aux urgences et les consultations SOS Médecins pour vomissements, gastro-entérites aiguës et diarrhées. Les centres antipoisons ont confirmé une absence de recrudescence des signaux d'intoxication. Au final, la Société française de pédiatrie a estimé que, « *s'il y avait eu beaucoup de formes sévères, on s'en serait aperçu* », reconnaissant néanmoins que les formes bénignes, n'ayant pas conduit les parents à consulter un médecin, avaient pu passer inaperçues.

Chargées de faire remonter les cas de bébés hospitalisés en lien avec la consommation de lait infantile, les agences régionales de santé ont effectué 56 signalements, pour 11 enfants hospitalisés. Un diagnostic différentiel aurait été établi pour 6 de ces 11 enfants ; 5 cas hospitalisés resteraient donc potentiellement imputables à la toxine céréulide. Cependant, aucun caractère d'imputabilité n'aurait encore été attesté. Comme le souligne la direction générale de la santé, l'analyse de l'imputabilité « *relève d'une expertise collégiale médicale et scientifique* ». Elle est très difficile à établir dans la mesure où elle repose sur une analyse des selles alors que la toxine n'y est détectable que très peu de temps après l'ingestion. Par ailleurs, cette analyse qui, en pratique, ne peut être effectuée que dans le laboratoire belge de Siensano, est à la charge des établissements : ils peuvent donc être incités à ne pas la solliciter, surtout dans un contexte où le nourrisson a guéri.

Beaucoup de familles dont l'enfant a été malade ou a consommé du lait contaminé demeurent préoccupées par la question des effets à long terme de la toxine. La littérature scientifique décrit des cas très graves d'intoxication à la céréulide avec des atteintes

¹⁶ « *Multi-country foodbroe event caused by cereulide in infant formula products* », op. cit.

hépatiques et neurologiques, certes rares. L'Agence nationale de la sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail explique cependant que ces atteintes ont été observées en présence de la bactérie et avec une concentration beaucoup plus importante de toxine. La Société française de pédiatrie souligne par ailleurs que ces symptômes arrivent rapidement et dans le contexte d'une atteinte aigüe, très symptomatique, qui ne correspond aucunement à la situation de nourrissons qui se sont rétablis après un épisode de vomissements et de diarrhées. Lors de son audition, l'Agence nationale de la sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail a cependant admis qu'on ne disposait d'aucune donnée scientifique solide sur l'impact de l'exposition à la toxine d'un nourrisson à faible dose pendant plusieurs mois.

III. 14 RECOMMANDATIONS POUR MIEUX PROTÉGER LA SANTÉ DES NOURRISSONS FACE AUX RISQUES ALIMENTAIRES

La crise des laits infantiles révèle certaines lacunes qui doivent impérativement être prises en compte à l'avenir. En effet, comme l'a souligné l'Agence nationale de la sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail lors de son audition, si les laits avaient été contaminés par une toxine plus dangereuse, les conséquences auraient pu être catastrophiques. Or, la production inopinée de céréulide là où l'on ne l'attendait pas montre que ce type d'hypothèses ne saurait être écarté.

A. Renforcer les contrôles des exploitants et des autorités publiques, s'agissant en particulier des aliments infantiles

La crise a fait apparaître une insuffisance des contrôles effectués par les metteurs en marché sur les ingrédients importés entrant dans la composition de leurs laits infantiles : la perte de maîtrise du processus de fermentation permettant de produire l'huile ARA par Cabio Biotech n'a été ni anticipée ni détectée pendant plus d'un an. Comme l'a souligné l'Agence nationale de la sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail lors de son audition, il semble indispensable de « *renforcer les critères de référencement des matières premières ajoutées, en termes de contrôle qualité, d'audit dans les usines* », etc. De manière plus générale, au regard de la sensibilité de cette population, il apparaît souhaitable de rehausser le niveau d'exigence du cadre réglementaire applicable aux préparations infantiles pour le rapprocher de celui des médicaments.

Recommandation n° 1 : Renforcer les critères de référencement par les exploitants des matières premières entrant dans la composition des laits infantiles.

Recommandation n° 2 : Rehausser le niveau d'exigence du cadre réglementaire applicable aux préparations infantiles pour le rapprocher de celui des médicaments.

Par ailleurs, lors de son audition, la direction départementale de la protection des populations des Hauts-de-Seine a souligné qu'à la différence de ce qui se pratiquait lorsque la direction générale de concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes avait la compétence sur le contrôle sanitaire de l'alimentation d'origine animale, seuls les établissements alimentaires étaient désormais contrôlés sur le plan de la sécurité sanitaire, à l'exclusion des sièges sociaux. Il apparaît pourtant que c'est davantage à l'échelle de l'entreprise – donc du siège social – que la bonne appropriation du guide des alertes sanitaires d'origine alimentaire peut être contrôlée. Il est donc indispensable de réintroduire ces contrôles des sièges sociaux. Il importera pour cela de sécuriser, voire de renforcer les moyens humains des directions départementales.

Recommandation n° 3 : Mettre en place un contrôle périodique des sièges sociaux en matière de sécurité sanitaire pour évaluer l'appropriation par l'exploitant des règles sanitaires et des procédures mises en œuvre.

Recommandation n° 4 : Renforcer les effectifs dédiés au contrôle sanitaire de l'alimentation au sein des directions départementales de la protection des populations.

Par ailleurs, les rapporteurs estiment qu'il importe d'accroître la part des contrôles sur la production effectuée de manière indépendante, en lieu et place des autocontrôles aujourd'hui laissés à la responsabilité des industriels. Ces contrôles indépendants devraient cependant être financés par les opérateurs.

Recommandation n° 5 : Renforcer les contrôles indépendants à différentes étapes du processus de fabrication alimentaire, en les faisant financer par les industriels.

Enfin, l'audition des directions départementales de la protection des populations a fait apparaître que l'effectivité des procédures de retrait-rappel des laits contaminés était plus difficile à garantir s'agissant des ventes en ligne, les directions départementales n'étant pas vraiment équipées pour répertorier l'ensemble des sites de vente et repérer, dans des délais compatibles avec l'alerte alimentaire, les produits non rappelés qui auraient dû l'être. Il convient de mettre au plus vite à leur disposition des outils de contrôle de ces ventes en ligne.

Par ailleurs, au-delà de la vente en ligne, la possibilité d'un blocage automatique des codes-barres des produits rappelés devrait être étudiée, certains laits contaminés ayant continué à être distribués, notamment en pharmacie et par la voie du retrait en magasin (*drive*), malgré les contrôles effectués.

Recommandation n° 6 : Mettre à la disposition des directions départementales de la protection des populations des outils leur permettant de garantir l'effectivité des procédures de retraits-rappels dans la vente en ligne. Étudier la possibilité d'un blocage automatique des codes-barres des produits rappelés.

B. Améliorer la réactivité et la transparence en situation de crise sanitaire

➤ **Renforcer les procédures d'alerte en matière d'alimentation infantile**

Cinq semaines se sont écoulées entre le premier rappel de Nestlé et la première information du centre de crise sanitaire ; dix-sept jours ont séparé les rappels massifs de Nestlé des premières communications officielles du ministère de la santé à destination du public et des professionnels de santé. Ces délais s'expliquent notamment par des canaux d'alerte alimentaire et sanitaire qui ne communiquent pas tant que des cas cliniques ne sont pas documentés en lien avec l'alerte sanitaire. Certes, il ne serait pas concevable que l'ensemble des retraits-rappels alimentaires (plus de 3 000 par an) conduisent à mettre en alerte le centre de crise sanitaire. Cependant, il semblerait judicieux, au regard de la vulnérabilité particulière des nourrissons, que les événements concernant des aliments infantiles bénéficient d'un traitement particulier.

L'on pourrait prévoir que tout rappel de lait infantile lié à un contaminant potentiellement dangereux ou inconnu fasse l'objet d'une investigation sanitaire. Il faudrait en outre qu'il soit impérativement notifié à l'ensemble des administrations et services de l'État susceptibles de recueillir un signal sanitaire. Enfin, dès lors que cette alerte alimentaire concernant les nourrissons serait d'une ampleur de nature à concerner tout le territoire, il importerait d'instaurer une coordination nationale des agences régionales de santé.

Recommandation n° 7 : Accorder un traitement spécifique aux laits infantiles dans le cadre des procédures d'alerte en prévoyant que tout retrait-rappel de produit lié à un contaminant potentiellement dangereux ou inconnu doit :

- être notifié aux administrations et services susceptibles de recueillir un signal sanitaire (direction générale de la santé, agences régionales de santé, centres antipoison...) ;
- faire l'objet d'une investigation sur le plan sanitaire ;
- dès lors que ce retrait-rappel atteindrait une certaine ampleur, donner lieu à une coordination nationale des agences régionales de santé.

➤ **Améliorer les procédures d'information et de communication officielle**

Une communication officielle transparente et maîtrisée est une nécessité impérieuse dans un contexte de crise sanitaire. Dans la crise des lais infantiles, certains manques se sont fait sentir, qui ont fait que les annonces officielles ont ensuite été reçues dans un climat de méfiance par certaines familles. Il convient donc d'affermir les moyens mis en œuvre pour informer le public en situation de crise.

Recommandation n° 8 : Mettre en place divers moyens institutionnels pour mieux centraliser et diffuser les informations disponibles en situation de crise sanitaire : point de contact institutionnel unique de renseignement et d'écoute, organisation de réunions d'information avec les associations...

Recommandation n° 9 : Améliorer l'ergonomie du site RappelConso pour qu'il soit plus facilement accessible au public, notamment en présentant de manière synthétique l'ensemble des retraits-rappels liés à une même cause.

➤ **Clarifier et accentuer les obligations des industriels**

En fonction des décisions qui seront rendues par la justice sur les éventuels manquements de plusieurs exploitants, il sera peut-être nécessaire de clarifier voire d'accentuer l'obligation de notification immédiate imposée par la loi Égalim précitée, afin qu'il apparaisse sans ambiguïté que cette obligation s'applique dès la prise de connaissance du danger, l'identification précise des lots pouvant se poursuivre en parallèle, sous la supervision des autorités compétentes. Il sera sans doute souhaitable d'envisager également des sanctions plus strictes en cas de non-respect de cette obligation, une amende de 150 000 euros semblant insuffisamment dissuasive pour des entreprises enregistrant plusieurs milliards d'euros de bénéfice.

Recommandation n° 10 : Le cas échéant, clarifier et renforcer les dispositions de la loi Égalim pour que l'obligation de notification immédiate des industriels ne puisse pas faire l'objet d'interprétation ; et envisager un durcissement des sanctions en cas de non-respect de cette obligation.

C. Mieux intégrer les dangers émergents dans la réglementation européenne

La crise a souligné le fait que la réglementation européenne, qui repose entièrement sur la surveillance de contaminants réglementés, soumis ou non à des seuils de sécurité, ne permet pas de détecter et de stopper des dangers qui n'auraient pas encore été pleinement identifiés, que l'on peut qualifier d'émergents. Il importerait donc de donner plus d'importance à leur surveillance.

Recommandation n° 11 : Revoir la liste des substances réglementées par l'Union européenne dans l'alimentation pour intégrer des dangers émergents. Étudier la possibilité d'y adjoindre la toxine céréulide ainsi que d'autres toxines produites par *Bacillus cereus*.

Notre capacité à inscrire les dangers émergents dans la réglementation est intimement liée à notre capacité à les connaître. *Bacillus cereus* est la première cause des toxi-infections alimentaires d'origine microbienne en France et, pourtant, il n'existe aucun laboratoire de référence national, ni européen, pour cette bactérie et ses toxines. Cette carence contribue à expliquer l'impuissance de l'Agence nationale de la sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail à mettre en œuvre des méthodes de détection suffisamment sensibles pour la toxine céréulide lors de cette crise. Il convient donc d'envisager la

désignation d'un laboratoire européen de référence pour *Bacillus cereus*. Lors de son audition, l'Agence nationale de la sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail a souligné son intérêt pour ce projet.

Recommandation n° 12 : Mettre en place un laboratoire européen de référence pour *Bacillus cereus* et soutenir une candidature de l'Agence nationale de la sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail.

D. Renforcer le tissu industriel français et européen pour la production de laits infantiles

Il est apparu, lors des auditions, que la garantie de la qualité sanitaire des produits destinés aux nourrissons pouvait être mise en balance avec des critères de nature économique. En France, des acteurs se positionnent sur la commercialisation de produits très sûrs du point de vue sanitaire, mais ils sont limités en termes de part de marché, faute de parvenir à être distribués dans les maternités. La diversification de l'industrie du lait infantile avec des acteurs très positionnés sur la qualité sanitaire des produits pourrait constituer une émulation positive pour le secteur.

Recommandation n° 13 : Conduire une réflexion sur les moyens d'introduire davantage de diversité dans les appels d'offre publics des maternités dans le but de diversifier l'industrie du lait infantile.

Enfin, certains composants essentiels des laits infantiles, l'huile ARA mais aussi l'acide docosahexaénoïque (DHA), dont l'ajout est à présent obligatoire¹⁷, ne sont pas produits en France ni même dans l'Union européenne. Au regard de leur dimension essentielle pour la santé des nourrissons, il paraîtrait plus que souhaitable d'envisager le développement d'une capacité européenne de production.

Recommandation n° 14 : Étudier la possibilité de développer une filière nationale ou européenne de production pour l'huile riche en acide arachidonique (ARA) et l'acide docosahexaénoïque (DHA).

¹⁷ Cf. règlement délégué (UE) 2016/127 de la Commission du 25 septembre 2015 complétant le règlement (UE) n° 609/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les exigences spécifiques en matière de composition et d'information applicables aux préparations pour nourrissons et aux préparations de suite et les exigences portant sur les informations relatives à l'alimentation des nourrissons et des enfants en bas âge.

ANNEXE : LISTE DES PERSONNES AUDITIONNÉES PAR LES RAPPORTEURS

(par ordre chronologique)

- *Table ronde réunissant :*
 - **Foodwatch*** – **Mme Ingrid Kragl**, directrice de l'information et responsable des enquêtes
 - **Familles rurales*** – **Mme Anne Legentil**, conseillère technique
 - **Intox'alim** – **Mme Sabine Bernard**, présidente, **M. Bruno Bernard**, vice-président, et **M^e Nathalie Goutaland**, avocate
 - **Association pour la santé des enfants*** – **M. Quentin Guillemain**, président

- **Direction générale de la santé** – **Mme Marie Baville**, cheffe du centre de crises sanitaires, et **Mme Aurélie Avodo-Ray**, cheffe du centre opérationnel de régulation et de réponses aux urgences sanitaires et sociales (Corruss)

- **Direction générale de l'alimentation** – **Mme Maud Faipoux**, directrice générale, **Mme Lorraine Puzin**, responsable de la mission des urgences sanitaires, et **Mme Sophie Bélichon**, responsable adjointe de la mission des urgences sanitaires

- **Cellule d'investigation de Radio France*** – **Mme Marie Dupin**, journaliste

- **Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses)** – **M. Gilles Salvat**, directeur général par intérim, et directeur général délégué en charge du pôle Recherche et références, **M. Matthieu Schuler**, directeur général délégué en charge du pôle Sciences pour l'expertise, **M. Jacques-Antoine Hennekinne**, chef d'unité au laboratoire de sécurité des aliments, et **Mme Sarah Aubertie**, chargée des relations institutionnelles

- **Société française de pédiatrie** – **Pr Romain Basmaci**, secrétaire général, et **Pr Patrick Tounian**, vice-président

- **Commission européenne, direction générale de la santé et de la sécurité alimentaire** – **M. Koen Van Dyck**, chef d'unité pour hygiène alimentaire, aliments et fraude, et **M. Martial Plantady**, chef d'équipe Zoonoses d'origine alimentaire (RTE) et incidents / hygiène alimentaire (produits laitiers, œufs, fruits et légumes)

- *Table ronde réunissant :*
 - **Nestlé*** – **M. Pascal Volery**, directeur qualité et membre du comité de direction de la division Technique et production, et **Mme Clotilde Larrose**, directrice générale Affaires publiques, communication et RSE
 - **Danone*** – **M. Nassim Brahamia**, directeur qualité, **Mme Sonia Hour-Pires**, directrice affaires corporate, et **Mme Amandine Bouvier**, responsable Affaires publiques
 - **Lactalis*** – **Mme Agnès Baudet-Barbezant**, directrice générale RSE & qualité du groupe Lactalis et membre du comité de direction, **M. Fabrice Collier**, directeur juridique, et **Mme Alexandra Laferrière**, directrice générale en charge de la communication et des affaires publiques

- Vitagermine – **M. Ludovic Begue**, directeur général, et **M. Cédric Lisoie**, directeur Qualité
- Popote – **Mme Tiphaine Beguinot**, directrice générale

➤ **European Food Safety Agency (Efsa) – Agence européenne de sécurité des aliments – M. Guilhem de Sèze**, directeur du service d'évaluation scientifique, **Mme Clémentine Lallier**, chargée des relations extérieures, **M. Flavio Fergnani**, chargé des relations extérieures, et **M. Ton Jonquel**, apprenti

➤ **Direction départementale de la protection des populations des Hauts-de-Seine – Mme Ghislaine Camazon**, directrice départementale, **M. Guillaume Gautherot**, directeur départemental adjoint, et **Mme Amal Boutaleb**, cheffe du service Sécurité sanitaire des aliments

➤ *Table ronde réunissant des agences régionales de santé (ARS) :*

– **ARS Nouvelle-Aquitaine – Mme Karine Trouvain**, directrice adjointe de cabinet à la direction générale, **M. Vincent Caillet**, directeur délégué de la veille et de la sécurité sanitaire à la direction de la protection de la santé et de l'autonomie, **Mme Émilie Hope-Rapp**, médecin auprès de la direction déléguée à la veille et sécurité sanitaire, et **M. Robin Le Barreau**, docteur en pharmacie, responsable du pôle Veille, alerte et gestion sanitaire

– **ARS Pays de la Loire – M. Jérôme Jumel**, directeur général, et **Mme Karen Burban-Evain**, directrice de la santé publique et de l'environnement

– **ARS Occitanie – M. Joffrey Henric**, directeur général par intérim, **M. Nicolas Sauthier**, directeur adjoint de la gestion sanitaire et de la gestion des crises, **Dr Caroline Suberbielle**, conseillère médicale du directeur général, et **M. Julien Kramarz**, directeur de cabinet

– **ARS Auvergne-Rhône-Alpes – M. Aymeric Bogey**, directeur de la santé publique, **Mme Nathalie Grangeret**, directrice déléguée Veille et alertes sanitaires, et **Mme Anne-Sophie Ronnaux-Baron**, responsable du pôle régional de veille sanitaire

– **ARS Île-de-France – Mme Cécile Somarriba**, directrice de la veille et sécurité sanitaire, **Mme Anne Garrec**, directrice adjointe de la veille et sécurité sanitaire, et **Dr Estelle Yamani**, responsable adjointe du département Veille, alerte et gestion des signaux

➤ *Table ronde réunissant des directions départementales de la protection des populations (DDPP) :*

– **DDPP de Gironde – M. Philippe Salvagnac**, chef du service sécurité sanitaire des aliments et **Mme Frédérique Henrion**, directrice départementale

– **DDPP de l'Hérault – Mme Anne Buisine**, directrice départementale adjointe, et **Mme Ludivine Girardot-Chaffard**, cheffe du service Sécurité sanitaire des aliments

– **DDPP de Maine-et-Loire – M. Éric David**, directeur

– **DDPP d'Ille-et-Vilaine – Mme Cathy Ferlaux**, cheffe du service Sécurité et qualité sanitaires de l'alimentation, et **Mme Valérie Morin**, adjointe

– **Direction départementale de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des populations de Lot-et-Garonne – Mme Viviane Dupuy-Christophe**, directrice

➤ *Table ronde réunissant trois centres antipoison :*

– **Centre antipoison d'Angers – Pr Alexis Descatha**, médecin, chef de service, et **Dr Gaël Le Roux**, pharmacien, responsable de l'unité de toxicovigilance

– **Centre antipoison de Bordeaux** – **Dr Magali Oliva-Labadie**, médecin, chef de service du centre antipoison de Bordeaux, **Dr Audrey Nardon**, pharmacienne, responsable de l'unité de toxicovigilance, et **Dr Camille Paradis**, pharmacien, adjoint à la responsable de l'unité de toxicovigilance

– **Centre antipoison de Lille** – **Dr Patrick Nisse**, chef de service, et **Dr Ramy Azzouz**, chef de service adjoint, praticiens hospitaliers

➤ **Les Petits Culottés** – **M. Matthieu Batteur**, fondateur, et **M. Adrien Galan**, directeur des opérations

** Ces représentants d'intérêts ont procédé à leur inscription sur le répertoire de la Haute Autorité pour la transparence de la vie publique, s'engageant ainsi dans une démarche de transparence et de respect du code de conduite établi par le Bureau de l'Assemblée nationale.*