



## PRÉFET DES ARDENNES

Direction Départementale de la Cohésion  
Sociale et de la Protection des Populations

Charleville-Mézières, le 27 mai 2019

Affaire suivie par : Sylvie Bonnet  
Tel : 03 10 07 34 16  
Fax : 03 10 07 34 35/36  
@ : sylvie.bonnet@ardennes.gouv.fr

### Note d'information

**Objet : Consommation de fromages au lait cru et des steaks hachés par les consommateurs sensibles au sein des établissements de restauration collective**

#### **Consommation de lait et fromage au lait cru par du public sensible**

La qualité et la diversité de notre production agricole constituent l'un des grands atouts de l'économie française. A ce titre, les signes d'identification de l'origine et de la qualité des productions fromagères récompensent les agriculteurs pour les efforts qu'ils consentent particulièrement dans les zones défavorisées, les zones de montagne et les régions ultrapériphériques, dans lesquelles l'agriculture constitue un secteur économique important et où les coûts de production sont élevés.

75 % des AOP et 60 % des IGP fromagères sont fabriquées à partir de lait cru, ce qui représente une production de 2,1 milliards de litres de lait par an<sup>1</sup>.

Toutefois, l'agence européenne de sécurité sanitaire des aliments (EFSA) rappelle que *« le lait cru 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. »*<sup>2</sup>

En France, l'ANSES a montré<sup>3</sup> 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.

Enfin, plusieurs alertes sanitaires ont été marquées par des cas très graves de jeunes enfants atteints de SHU voire par des décès après qu'ils ont consommé des fromages au lait cru contaminés par des souches hautement pathogènes d'E. Coli.

- 1 INAO & CNAOL – Chiffres clés 2017 des produits sous signes de la qualité et de l'origine, Produits laitiers AOP et IGP – septembre 2018
- 2 EFSA – Scientific Opinion on the public health risks related to the consumption of raw drinking milk – 13 janvier 2015, disponible à l'adresse : <https://www.efsa.europa.eu/fr/press/news/150113>
- 3 ANSES – avis relatif à un projet de décret pris en application de l'article L. 214-1 du code de la consommation et concernant l'étiquetage du lait cru destiné à être remis en l'état au consommateur final – Saisine n° 2015-SA-0114 – 18 décembre 2015

18, avenue François Mitterrand– 08000 CHARLEVILLE-MEZIERES

Standard: 03 24 10 07 34 00 - Télécopie: 03 24 58 34 35/36- @: ddcsp@ardennes.gouv.fr

Les jours et heures d'accueil du public sont consultables sur le site des services de l'État : [www.ardennes.gouv.fr](http://www.ardennes.gouv.fr)

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<sup>4</sup>.

Sur l'ensemble des fromages au lait cru mis sur le marché, les plans de surveillance de la chaîne alimentaire conduits régulièrement par la DGAL font apparaître un taux de prévalence des principaux germes pathogènes de 1 à 2 % à l'exception de ces 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 pour les moins de 5 ans ; ce sur-risque diminue avec l'âge jusqu'à 15 ans où il rejoint la normale, d'après les études ;**
- **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, personnes âgées ou personnes immunodéprimées ;**
- **les qualités nutritionnelles de ce type de produits, récemment soulignées par l'INRA, ne doivent en aucun cas occulter le risque sanitaire.**

Les fromages au lait cru à pâte pressée cuite tels que le Gruyère, le Comté, l'Emmental ou le Beaufort, dont le processus de production comporte un traitement thermique, ne sont pas concernés par ces recommandations.

#### **Consommation de steaks hachés de viande bovine par du public sensible**

La prévention des toxi-infections alimentaires à *Escherichia coli* O157:H7, et en particulier la prévention des SHU, passe notamment par la mise en place de mesures de maîtrise lors de l'utilisation de steaks hachés dans l'élaboration des repas pour les populations sensibles. Les personnes qui développent le plus fréquemment des complications sévères sont les jeunes enfants, les personnes âgées et les personnes immunodéprimées.

La note d'information interministérielle (DGS + DGAL)<sup>5</sup> reste toujours d'actualité : face au risque de syndrome hémolytique et urémique, au sein des établissements de restauration collective notamment, **il faut impérativement, pour les consommateurs sensibles, cuire à cœur les steaks hachés c'est-à-dire à 65°C .**

Une cuisson à cœur du steak haché permet d'éliminer les bactéries *Escherichia coli* O157:H7 . Ce mode de cuisson peut être considéré comme assainissant quand il correspond à une température de 65°C. Lors de l'élaboration des procédures de contrôle de la température de cuisson des steaks hachés, **une méthode simple pour s'assurer que les barèmes soient suffisamment respectés est de vérifier visuellement que la viande n'est plus rosée à cœur.**

**Il est important de sensibiliser les personnes préparant les repas et celles participant au service dans les offices à ces mesures de maîtrise qui permettent de prévenir des maladies graves chez les personnes sensibles. Les établissements de restauration collective les plus concernés sont donc les crèches, les écoles maternelles et primaires, les maisons de retraite et les établissements hospitaliers.**

Le Directeur Départemental de la Cohésion Sociale et de  
la Protection des Populations

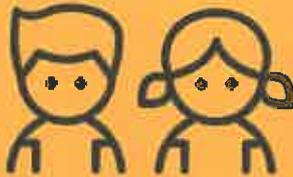
  
Hervé DESCOINS

<sup>4</sup> Bachmann & Spahr - The Fate of Potentially Pathogenic Bacteria in Swiss Hard and Semihard Cheeses Made from Raw Milk in J Dairy Sci 78:476-483, 1995

<sup>5</sup> Note d'information interministérielle (DGS + DGAL) annexée à l'IT DGAL/SDSSA/O2007-8001 du 13 février 2007

**Support de communication institutionnelle sur le risque sanitaire  
en lien avec la consommation de fromages au lait cru**

**LE SAVIEZ-VOUS ?** Le lait cru peut présenter un risque important pour les jeunes enfants



Les jeunes enfants et particulièrement ceux de moins de 5 ans ne doivent pas consommer de lait cru et de fromages au lait cru\*

**\*Sauf fromages au lait cru à pâte pressée cuite**  
ex. Gruyère, Comté, Emmentai, Beaufort...

**Vérifiez l'étiquette ou demandez conseil à votre commerçant**

AGRICULTURE.GOUV.FR



ALIMENTATION.GOUV.FR