



PRÉFÈTE DU PUY-DE-DÔME

Clermont-Ferrand, le **07 JUIN 2019**

**Direction Départementale de la
Protection des Populations**

**Service Vétérinaire
Sécurité et Qualité Sanitaires de l'Alimentation**

La Préfète du Puy-de-Dôme

à

**Monsieur le Président du Conseil
Départemental du Puy-de-Dôme**

Objet : Risques sanitaires liés à la consommation de produits au lait cru chez les personnes sensibles

P. J. : Courrier transmis aux collectivités territoriales et aux prestataires de restauration collective

Vous avez la charge du suivi des structures d'accueil des jeunes enfants et des assistantes maternelles du Puy-de-Dôme, ce qui me conduit à vous informer du message de précaution qui m'a été transmis par le Ministère de l'agriculture et de l'alimentation.

Plusieurs alertes sanitaires récentes, en lien avec la consommation de fromages au lait cru conduisent à rappeler la nécessité d'éviter la consommation de ces denrées par les jeunes enfants, particulièrement en restauration collective.

Par conséquent, les éléments de prévention transmis par le ministère de l'agriculture et de l'alimentation ont été communiqués aux collectivités territoriales et aux prestataires de restauration collective concernés.

Toutefois, afin d'assurer une diffusion la plus large possible, je vous serais reconnaissant de bien vouloir relayer ces informations auprès des structures dont vous assurez le suivi.

Mes services restent à votre écoute pour toute information complémentaire.

Anne-Gaëlle BAUDOUIN-CLERC



PRÉFÈTE DU PUY-DE-DÔME

Clermont-Ferrand, le **07 JUIN 2019**

**Direction Départementale de la
Protection des Populations**

**Service Vétérinaire
Sécurité et Qualité Sanitaires de l'Alimentation**

La Préfète du Puy-de-Dôme

à

**Mesdames et Messieurs les prestataires de
restauration collective**

Objet : Risques sanitaires liés à la consommation de produits au lait cru chez les personnes sensibles

Plusieurs alertes sanitaires récentes, en lien avec la consommation de fromages au lait cru conduisent à rappeler la nécessité d'éviter la consommation de ces denrées par les jeunes enfants, particulièrement en restauration collective.

Le fromage au lait cru, sauf s'il s'agit de fromage à pâte pressée cuite, type Comté, Beaufort, Gruyère, Emmental, est un aliment à risque vis-à-vis des germes pathogènes : *E.coli*, *Salmonella*, *Campylobacter*, *Listeria*, *Staphylococcus*. Ces bactéries sont responsables de troubles variés allant d'une diarrhée bénigne à des formes plus graves. Certaines souches d'*E.coli* notamment, sont à l'origine de diarrhées hémorragiques et/ou atteintes rénales sévères (syndrome hémolytique et urémique) principalement chez le jeune enfant.

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 immunodéprimées, ou personnes âgées.
- Les qualités nutritionnelles de ce type de produits, récemment soulignées par l'INRA, ne doivent en aucun cas occulter le risque sanitaire.

Il vous revient naturellement de veiller à ne pas exposer les enfants à des sources de contamination.

Les exploitants d'établissements de restauration collective utilisant du lait cru, sont responsables du traitement thermique appliqué au lait.

Pour rappel, les steaks hachés présentent également un risque important de syndrome hémolytique et urémique chez les consommateurs sensibles. Par conséquent la cuisson à cœur à 65°C de ces produits demeure impérative.

Mes services restent à votre écoute pour toute information complémentaire.

Anne-Gaëlle BAUDOUIN-CLERC

Pour plus d'informations :

<https://agriculture.gouv.fr/consommation-de-fromages-base-de-lait-cru-rappel-des-precautions-prendre>