

## PRÉFET DE LA SEINE-MARITIME

DIRECTION DÉPARTEMENTALE  
DE LA PROTECTION DES POPULATIONS  
Services vétérinaires  
Sécurité sanitaire des aliments

Rouen, le - 2 JUIL. 2019

Affaire suivie par : Hélène Dal Corso  
courriel : [ddpp@seine-maritime.gouv.fr](mailto:ddpp@seine-maritime.gouv.fr)

Le Préfet  
de la région Normandie,  
Préfet de la Seine-Maritime

à

Destinataires in fine

Objet : Prévention de la consommation de fromages au lait cru par les enfants de moins de cinq ans

P.J. : Support de communication institutionnelle sur le risque sanitaire en lien avec la consommation de fromages au lait cru

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 essentiellement dans les zones agricoles difficiles, dans lesquelles l'agriculture constitue un secteur économique important et où les coûts de production sont élevés.

Toutefois, l'agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) a montré 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. Par ailleurs, plusieurs alertes sanitaires récentes ont été marquées par des cas très graves de jeunes enfants atteints de SHU, voire par des décès, après avoir consommé des fromages au lait cru contaminés par des souches hautement pathogènes d'*Escherichia coli*.

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 production. Sur l'ensemble des fromages au lait cru lancés sur le marché, les plans de surveillance de la chaîne alimentaire conduits régulièrement par la direction générale de l'alimentation (DGAL), font apparaître un taux de prévalence des principaux germes pathogènes de 1 à 2 %, à l'exception des 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 ;

- en conséquence, il est préconisé que les enfants de moins de 5 ans ne consomment, en aucune façon, 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 ou personnes immunodéprimées.

Vous trouverez, en pièce jointe la vignette de communication élaborée dans ce cadre, qui a notamment été insérée sur le site internet du ministère en charge de l'agriculture.

La direction départementale de la protection des populations (*service sécurité sanitaire des aliments, courriel : [ddpp@seine-maritime.gouv.fr](mailto:ddpp@seine-maritime.gouv.fr)*) se tient à votre disposition pour tout renseignement complémentaire.

Le préfet,  
Pour le Préfet et par délégation,  
la Secrétaire Générale adjointe

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'Houda Vernhet', written over the typed name below.

Houda VERNHET