



15ème législature

Question N° : 21923	De Mme Michèle Victory (Socialistes et apparentés - Ardèche)	Question écrite
Ministère interrogé > Agriculture et alimentation		Ministère attributaire > Agriculture et alimentation
Rubrique > agroalimentaire	Tête d'analyse > Normes sur le fromage au lait cru	Analyse > Normes sur le fromage au lait cru.
Question publiée au JO le : 30/07/2019 Réponse publiée au JO le : 27/08/2019 page : 7665		

Texte de la question

Mme Michèle Victory attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de l'alimentation sur les normes pour la production de fromages au lait cru. En effet, l'ensemble des producteurs et des organisations professionnelles concernés ont fait légitimement part de leur colère et de leur inquiétude suite à la publication par le ministère de l'agriculture et de l'alimentation, le 30 avril 2019, d'un « rappel des précautions à prendre » concernant la « consommation de fromages au lait cru ». Cette publication, à large échelle, des autorités sanitaires pointe très directement la consommation de fromages au lait cru par les enfants de moins de 5 ans, recommandant de ne pas en consommer, en listant une série non-exhaustive de fromages à base de lait cru. Faisant suite à des cas récents de rappels de certains lots de fromages, le contenu précis de cette communication des autorités sanitaires, largement repris par les services préfectoraux à destination des municipalités et restaurants scolaires, apparaît non seulement scientifiquement contestable, mais disproportionné et anxiogène, mettant en cause l'ensemble des productions au lait cru, et plus particulièrement les appellations d'origine fromagères mentionnées. La production de fromage au lait cru est, pour le département de l'Ardèche, un enjeu économique, gastronomique, culturel en lien avec la vie des territoires. Les précautions sanitaires toujours plus importantes sur la production au lait cru encouragent une certaine forme de défiance envers les producteurs locaux, producteurs de plus en plus soumis à une concurrence déloyale en provenance de l'étranger. Le fromage, est un maillon essentiel du patrimoine culinaire français, elle souhaite donc savoir comment le Gouvernement entend encourager les agriculteurs qui permettent aux traditions de perdurer.

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.