



Liberté • Égalité • Fraternité

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET DE L'ESSONNE

Evry-Courcouronnes, le

28 JUIN 2019

Objet : prévention des infections alimentaires générées par la consommation de lait cru et de fromages au lait cru par les populations à risque.

Monsieur le Maire,

La survenue de récentes alertes sanitaires, avec des conséquences parfois très graves chez de jeunes enfants, m'incite à vous rappeler les risques sanitaires liés à la consommation de lait cru et produits au lait cru chez les personnes sensibles et les moyens de prévention à mettre en œuvre, en particulier dans le secteur de la restauration collective.

En effet, dans le passé, plusieurs alertes sanitaires ont été marquées par des cas sévères d'insuffisance rénale (syndrome hémolytique et urémique ou SHU), voire par des complications neurologiques et des décès, chez des enfants de moins de 5 ans ayant consommé des fromages au lait cru contaminés par des souches hautement pathogènes de la bactérie *Escherichia coli*. Très récemment, des investigations portant sur 13 cas pédiatriques de SHU, survenus depuis le 21 mars dernier, ont conduit, le 27 avril 2019, les autorités sanitaires à procéder au retrait et au rappel de la consommation de fromages au lait cru susceptibles d'être à l'origine de la contamination des malades.

Dans ce contexte, je tiens à vous relayer le message de prévention diffusé par les ministères en charge de la santé et de l'agriculture afin que les menus servis dans les crèches ou les restaurants scolaires puissent être adaptés en conséquence:

- 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 ; d'après les études, ce sur-risque diminue avec l'âge jusqu'à 15 ans où il rejoint la normale ;

- les enfants de moins de 5 ans ne doivent en aucun cas consommer ces produits, les cas observés ces dernières années confirmant 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.

Toutefois, il est à noter que 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 et peuvent toujours être intégrés dans les menus.

Je vous prie de croire, Monsieur le Maire, à l'assurance de ma considération distinguée.

Le préfet,


Jean-Benoît ALBERTINI