

Lons-le-Saunier, le 21 août 2024

**RAPPEL DES RECOMMANDATIONS DES AUTORITÉS SANITAIRES CONCERNANT LA CONSOMMATION DE  
FROMAGES AU LAIT CRU**

Les autorités sanitaires recommandent aux populations fragiles de ne pas consommer de lait cru ni de fromages au lait cru.

Ces préconisations concernent :

- les jeunes enfants, et particulièrement ceux de moins de 5 ans ;
- les femmes enceintes ;
- les personnes immunodéprimées, c'est-à-dire les personnes déjà malades, très fatiguées voire hospitalisées.



**Les enfants de moins de cinq ans ne doivent pas consommer de fromage au lait cru, ni de lait cru.** Au-delà, le risque existe toujours, mais il est décroissant.

Mis sur le marché sans traitement thermique préalable, le lait cru et les produits fabriqués à partir de lait cru sont très sensibles à la contamination éventuelle de la matière première par des bactéries pathogènes. En effet, malgré les précautions prises par les professionnels, l'infection des mamelles ou un incident lors de la traite peuvent conduire à une contamination du lait par des bactéries pathogènes, naturellement présentes dans le tube digestif des ruminants (Salmonella, Listeria, Escherichia coli...). Si ces contaminations peuvent n'avoir qu'un faible impact sur des adultes en bonne santé, elles peuvent, en revanche, provoquer des troubles sérieux, voire conduire au décès, pour des personnes sensibles. Parmi les fromages à base de lait cru figurent notamment le Reblochon, le Roquefort, le Salers, le Brie, le Picodon, le Pélardon, certains camemberts, le Morbier et le Mont d'Or. Mieux vaut donc préférer les fromages à pâte pressée cuite (type Emmental, Comté, Abondance, Beaufort, Gruyère, etc.), les fromages fondus à tartiner et les fromages au lait pasteurisé.

Pour rappel, il importe également de conserver les produits laitiers en veillant au respect de la chaîne du froid.