

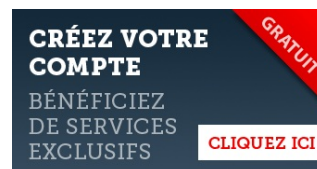
Oui aux fromages au lait cru !

R chevre.reussir.fr/actualites/oui-aux-fromages-au-lait-cru:VCE1LROX.html



[ACCUEIL](#) » [Valoriser](#) » [Fromages](#)

En voulant protéger les jeunes enfants des fromages au lait cru, les autorités sanitaires négligent les atouts santé de la diversité microbiologique dans l'alimentation.



Ne stigmatisons pas le lait cru ! - © D. Hardy

La filière des fromages au lait cru commence à bouillir. Les récentes communications du ministère de l'Agriculture sur la consommation de fromage au lait cru par les enfants de moins de 5 ans inquiètent fortement les producteurs de fromages fermiers et les laiteries ne pasteurisant pas. L'administration rappelle ainsi sur son site agriculture.gouv.fr que « *la consommation de lait cru ou de fromages au lait cru peut présenter un risque important d'infection bactérienne chez l'enfant, surtout pour les moins de 5 ans.* » Les autorités sanitaires leur préférant les fromages à pâte pressée cuite, les fromages fondus à tartiner et les fromages au lait pasteurisé. La même recommandation devant être suivie pour les femmes enceintes, les personnes immunodéprimées et les personnes âgées.



Ce message de prévention, qui faisait suite à plusieurs alertes sanitaires, a été doublé d'une note de service envoyée le 2 mai aux préfets puis relayée largement aux mairies et collectivités. Cette note indique que « *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* ».

Plus récemment, c'est l'Anses qui préconise lui "d'éviter le lait cru et les fromages au lait cru" pour les enfants de **moins de dix ans**, les femmes enceintes et les personnes âgées, dans ses [nouvelles recommandations alimentaires pour les populations spécifiques](#), présentées le 25 juin. Ces repères alimentaires constitueront la base scientifique des futures campagnes de santé publique.

Ces messages ont eu un impact immédiat et direct sur les producteurs de fromages fermiers. Dans certains cas, les restaurants scolaires ont refusé du jour au lendemain de prendre des produits au lait cru alors même qu'ils s'approvisionnaient régulièrement et depuis de nombreuses années auprès de ces producteurs. Les restaurants scolaires alimentant souvent les primaires et les maternelles, le risque est grand que l'approvisionnement en fromage au lait cru soit stoppé pour tous. Pour la [Fédération des éleveurs de chèvres \(Fnec\)](#), « *toute la dynamique d'approvisionnement local et fermier est complètement cassée, démarche qui pourtant n'a de cesse d'être encouragée par les pouvoirs publics !* »

Par leur formulation, le message de prévention du ministère et la note de service mettent un focus très négatif sur les productions fromagères au lait cru. « *Sous prétexte de principe de précaution, collectivités et grand public peuvent l'interpréter comme une interdiction de consommer des fromages au lait cru pour les moins de 5 ans, ce qui aura de toute évidence pour conséquence que les collectivités ne s'approvisionnent plus du tout en*

produits au lait cru », regrette ainsi la Fnec.

Pourtant, les 6 200 producteurs fermiers comme les 380 laiteries traitant le lait cru maîtrisent la gestion des risques sanitaires de leurs produits. Les fromagers fermiers ont ainsi mis en place des outils professionnels approuvés par les autorités sanitaires françaises, et plus récemment par la Commission européenne avec le [Guide de bonnes pratiques d'hygiène européen en transformation du lait à la ferme](#). « *Nous ne cessons de travailler en lien avec les techniciens qui interviennent auprès de nos producteurs laitiers fermiers à la professionnalisation et la responsabilisation des producteurs et le travail porte ses fruits sur le terrain* », indique ainsi la Fnec dans un communiqué daté du 19 mai. Cette attaque contre le lait cru est d'autant plus dommageable que « *la proportion des produits au lait cru dans les toxi-infections alimentaires collectives reste mesurée et extrêmement faible* », notait pour sa part la [Confédération paysanne](#) dans un communiqué. En effet, sur la centaine de cas de syndromes hémolytique et urémique pédiatriques signalés chaque année en France, la viande hachée est plus souvent en cause que le lait cru.

Face à ces messages anxiogènes et disproportionnés de l'administration, la profession réagit et veut rappeler la richesse du lait cru et l'intérêt de la diversité de flores microbiennes. La Fnec, la FNPL et le Cnaol poursuivent les rencontres avec l'administration sanitaire pour qu'elle propose des messages plus pédagogiques. Ils construisent aussi un argumentaire pro lait cru, qui se retrouverait sur le nouveau site [fromagesaulaitcru.fr](#), qui rappelle les précautions à avoir mais surtout les efforts réalisés par les producteurs ainsi que les bénéfices du lait cru sur la santé, le lien au terroir ou la gastronomie. Peut-être faudrait-il, comme le proposait Daniel Rizet de l'AOP charolais, inscrire le fromage au lait cru au patrimoine mondial de l'humanité ?

Pour Jean-Philippe Bonnefoy de la Fnec, « *nous devons être acteurs de notre communication, nous, les fermiers, qui nourrissons les hommes et les femmes grâce au lait cru. Nous avons pour la plupart élevé nos enfants et même avons été élevés en mangeant et buvant du lait cru. À nous d'informer nos clients et les décideurs politiques avec le plus de transparence possible. La confiance du public a été confirmée envers les agriculteurs, appuyons-nous sur cela pour changer la donne.* »

Voir aussi [L'intérêt des fromages est démontré](#)

En savoir plus

Fromagora, le concours national des fromages de chèvre fermiers qui se tiendra à Baillargues dans l'Hérault les 13 et 14 septembre prochains, abordera la question du lait cru lors d'une visite d'élevage et d'une conférence sur cette problématique. [fromagora.fr](#)

Le salon **Cheese** reste le plus grand évènement international dédié aux fromages au lait cru et aux produits laitiers. Du 20 au 23 septembre, Slow food transformera les rues et places du centre-ville de Bra, en Italie, en un plaidoyer pour des fromages bons, propres, naturels et justes. [cheese.slowfood.it](#)

Le colloque « **fromages au lait cru, entre risques et bénéfices : la biodiversité microbienne au coeur du débat** » est organisé le 30 janvier 2020 à Paris par le Conseil national des appellations d'origine laitières (Cnaol) et l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO).

Acheter un numéro

Il est possible d'acheter les anciens numéros de la revue "La chèvre".
Contactez Laëtitia REGNIER du service abonnement :

- ☎Tél. : 02 31 35 77 03
- ✉ chevre.abo@reussir.fr

pour [vous assurer de la disponibilité du numéro demandé](#).

Une fois le numéro réservé, nous attendons une confirmation écrite avec règlement par chèque bancaire de la commande, avant d'envoyer par retour le(s) numéro(s) commandé(s) accompagné(s) d'une facture justificative. Les numéros sont vendus à la valeur faciale, port compris, lors de la parution de chacun d'entre eux.

articles associés

Mots clés : [lait cru](#) [Fromage](#) [fromage au lait cru](#)

Fromages

La recherche médicale et agronomique rééquilibre la balance bénéfice-risque de la consommation de ...

Fromages

Le Farm cheese awards récompense les meilleurs fromages fermiers au lait cru.

Evénements

Le concours fromager des Alpes-Maritimes a eu lieu le 3 juin à Beuil. Lors de cette huitième ...

[10 articles associés](#)

[partager cet article](#)

[abonnez-vous !](#)

**Aucune réactions
à cet article**

La chèvre

[Version numérique \(réservée aux abonnés\)](#)

Les brèves

[Fromagesaulaitcru.fr informe sur les bénéfices des fromages au lait cru](#)

[Le site fromagesaulaitcru.fr rééquilibre la communication actuelle sur les fromages au lait cru.](#)

Prochaine brève

24 départements autorisés à utiliser les jachères

Question du mois

Utilisez-vous les réseaux sociaux ?

[Répondez à la question](#)

Les ARTICLES LES PLUS...

13-02-2019 | La chèvre

[Les Alpines boivent beaucoup mais moins souvent](#)

[Voir tous](#)

les sujets d'actualité

À LA UNE DANS LES RÉGIONS

- [27/08 | Agri79 Informations](#)
[\(Actualisé au 30 août\) Mesures de restriction de ...](#)
- [29/08 | L'Action Agricole Picarde](#)
[La Belgique accueille la 14e édition de PotatoEurope](#)



- [22/08 | Le Paysan Tarnais](#)
[La récolte d'ail rose de Lautrec marque un record dans ...](#)
- [07/08 | L'Allier Agricole](#)
[Pari réussi pour la 5e édition de la « Pause Fermière ...](#)
- [27/08 | L'Agriculteur Normand](#)
[Quand l'herbe supplante le maïs pour moins de soja ...](#)
- [07/08 | L'Union du Cantal](#)
[Chambre d'agriculture : Veut-on asphyxier l'échelon ...](#)
- [29/08 | La Vie Charentaise](#)
[Les agriculteurs soignent leur image à la foire de ...](#)
- [29/08 | L'Agriculteur Charentais](#)
[Gestion de l'eau](#)
- [09/08 | L'Union Paysanne](#)
[Fête de l'agriculture : un franc succès, sous une ...](#)
- [29/08 | La Creuse Agricole](#)
[Tech Ovin, le rendez-vous incontournable de tous les ...](#)
- [05/08 | L'Eure Agricole Et Rurale](#)
[Des couverts végétaux à pâturer par les ovins.](#)
- [01/08 | Terra](#)
[Les femmes européennes à la tête d'exploitations plus ...](#)
- [13/08 | La Haute-Loire Paysanne](#)
[Des chiffres qui font tourner la tête](#)
- [28/08 | Le Réveil Lozère](#)
[Carton plein pour la 23e Fête de la terre](#)
- [30/08 | L'Anjou Agricole](#)
[La blanc bleu lui tient à coeur](#)
- [29/08 | L'Avenir Agricole et Rural](#)
[ABATTOIR : UN ESPOIR DE PÉRENNITÉ](#)
- [29/08 | Agri53](#)



[Le Festival à Évron, c'est maintenant !](#)

- **[31/08 | L'Oise Agricole](#)**

[Une nouvelle filière agricole s'apprête à voir le jour](#)

- **[28/08 | L'Auvergne Agricole](#)**

[Tri et stockage, deux étapes essentielles en bio](#)

- **[08/08 | Réussir Agri72](#)**

[Première récolte de cornichons bio à Dollon](#)

- **[29/08 | L'Union Agricole](#)**

[« Pourquoi j'ai demandé à intégrer l'AOP camembert »](#)

- **[27/08 | Agri79 Informations](#)**

[\(Actualisé au 30 août\) Mesures de restriction de ...](#)

- **[29/08 | L'Action Agricole Picarde](#)**

[La Belgique accueille la 14e édition de PotatoEurope](#)

- **[22/08 | Le Paysan Tarnais](#)**

[La récolte d'ail rose de Lautrec marque un record dans ...](#)

- **[07/08 | L'Allier Agricole](#)**

[Pari réussi pour la 5e édition de la « Pause Fermière ...](#)

- **[27/08 | L'Agriculteur Normand](#)**

[Quand l'herbe supplante le maïs pour moins de soja ...](#)

- **[07/08 | L'Union du Cantal](#)**

[Chambre d'agriculture : Veut-on asphyxier l'échelon ...](#)

» **[voir toutes 22](#)** unes régionales aujourd'hui