

Fromages au lait cru : quels risques pour la santé et comment mieux les prévenir ?



Actualité du 08/04/2022

Salmonella, *E. coli* entérohémorragiques, *Listeria monocytogenes*... de nombreuses bactéries peuvent se retrouver dans les fromages au lait cru et d'autres produits laitiers au lait cru que nous consommons. Ces derniers sont ainsi parfois impliqués dans l'apparition d'intoxications alimentaires et font alors l'objet de procédures de retrait-rappel. Afin d'améliorer encore la maîtrise de ces risques, l'Anses a identifié les types de fromages au lait cru sur lesquels les efforts doivent porter en priorité.

L'Anses a été saisie par la Direction générale de l'alimentation pour identifier et hiérarchiser les principaux dangers bactériens en lien avec les différents types de fromages au lait cru et d'autres produits laitiers fabriqués à partir de lait cru. Il s'agissait également de faire un bilan des principales sources de contamination et des moyens mis en œuvre pour maîtriser le risque associé.

Les principaux dangers microbiologiques dans les fromages au lait cru et les produits laitiers

En France au cours de la dernière décennie, 34%, 37% et 60% des épidémies, respectivement de [salmonellose](#), de [listériose](#) et d'infections à [E. coli entérohémorragiques](#) (EHEC), sont liés à la consommation de fromages au lait cru. Si certaines bactéries peuvent provoquer des symptômes de type gastroentérite (*Salmonella* spp. ou *Staphylococcus aureus*), d'autres peuvent avoir des conséquences bien plus graves comme des insuffisances rénales (EHEC), voire même des décès (*L. monocytogenes*, EHEC).

Les principales sources de ces dangers sont les fromages à pâtes molles à croûte fleurie (comme le camembert, le brie ou le crottin) et les fromages à pâtes pressées non cuites à affinage court (comme le morbier, le reblochon, le saint-nectaire). Viennent ensuite les fromages à pâtes molles et à croûte lavée, comme le munster ou le maroilles.

Poursuivre les efforts engagés en matière de prévention des risques microbiologiques, de l'élevage jusqu'au consommateur

Les moyens mis en œuvre pour maîtriser les risques microbiologiques dans les principales filières laitières (bovins, ovins, caprins), depuis le stade de l'élevage jusqu'au stade de la consommation, ont été étudiés par l'Agence. Elle en conclut que :

Au niveau de l'**élevage**, les bonnes pratiques d'élevage et d'hygiène sont bien connues dans les filières. Les efforts déjà bien engagés en matière d'hygiène de la traite et de gestion des mammites doivent être poursuivis ;

Au stade la **production**, les niveaux de maîtrise de risque sont également très élevés, l'Agence recommande de continuer à appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et à réaliser des autocontrôles pour anticiper au mieux tout risque d'épidémie ;

Au niveau du **consommateur** et pour éviter une maladie infectieuse d'origine alimentaire, il est essentiel de respecter les indications figurant sur l'emballage ou données par le commerçant concernant la température de conservation du fromage au

réfrigérateur ainsi que les [dates limite de consommation](#). Enfin, l'Anses rappelle aux femmes enceintes, aux personnes immunodéprimées, aux personnes de plus de 65 ans et aux jeunes enfants, ses recommandations visant à éviter de consommer les fromages au lait cru à l'exception des fromages à pâte pressée cuite comme le gruyère ou le comté.

« Nous observons depuis plusieurs années une forte implication des différentes filières de fromages au lait cru en matière de prévention des risques microbiologiques. Grâce aux actions mises en place, les niveaux d'hygiène et de maîtrise des risques sont désormais très élevés au sein des élevages. Les autocontrôles mis en place au stade de la transformation permettent d'identifier un grand nombre de lots problématiques. Il persiste cependant un risque résiduel et il est important d'identifier de nouveaux leviers pour optimiser les mesures de maîtrise actuelles. Par exemple, cela peut passer par une meilleure investigation épidémiologique, une identification précoce de mauvaises pratiques d'hygiène ou davantage de communication auprès des consommateurs » précise Laurent Guillier, coordinateur de l'expertise à l'Anses.

Oter la croûte du fromage est-il suffisant pour se prémunir des bactéries ?

Contrairement à une idée reçue, le fait d'ôter la croûte d'un fromage au lait cru ne suffit pas pour se protéger des bactéries car elles peuvent se trouver partout dans le fromage.

En revanche, lorsque les fromages au lait cru sont **bien cuits**, comme dans une recette au four, ils ne présentent plus de risque pour la santé.

Une nouvelle expertise à venir

Ce travail de hiérarchisation des fromages au lait cru constitue une première étape de réponse à la saisine. Les travaux d'expertise se poursuivent pour évaluer l'efficacité des différentes mesures sanitaires comme le tri du lait au niveau des élevages ou les autocontrôles au stade de la production. Il s'agira ensuite de dégager les axes prioritaires en vue de poursuivre la réduction des risques microbiologiques.

EN SAVOIR PLUS

[AVIS de l'Anses relatif aux modalités de maîtrise du risque lié à la présence de dangers microbiologiques dans les fromages et autres produits laitiers fabriqués à partir de lait cru](#)