



Capr'Infos – « On les mangera tout cru »

Numéro Spécial Fromages au lait cru

Le bulletin des éleveurs de chèvres et fromagers fermiers caprins

Au sommaire de ce Capr'Infos au Lait Cru

Edito : ne pas marginaliser le lait cru

1 - Le lait cru, c'est quoi ?

2 – Causes des mortalités en France

3 – Maladies infectieuses en France

4 – Stigmatisation du lait cru

5 – Rapport bénéfice - risque

6 – Le goût, un art de vivre

7 – La recommandation de l'Etat

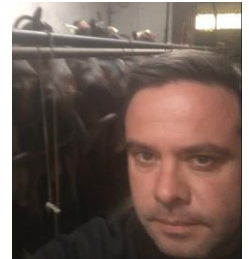
Les sources d'information

Et en conclusion + calendrier

EDITORIAL : « l'enjeu, éviter la marginalisation du lait cru »

Face aux récentes recommandations sanitaires de l'Administration de non-consommation de lait cru liquide ou solide (fromages) pour les populations dites « sensibles », nous avons souhaité faire le point sur la question tout en nous interrogeant sur les objectifs du Ministère et ses conséquences pour l'économie « lait cru », ses savoir-faire et le modèle de civilisation que promeuvent ses producteurs entre tradition et modernité. Si une intoxication est un sujet qu'il faut traiter avec une réelle prudence en donnant une recommandation, la campagne sans réel fondement scientifique de l'administration française nous interroge. Comme l'indique l'Association des fromages de terroir, pour les chercheurs qui travaillent depuis plus de 20 ans sur les effets 'santé' du lait cru et des fromages au lait cru, « *en interdire la consommation aux enfants* » est une aberration injustifiée scientifiquement si on considère le rapport 'risque/bénéfice' de ces produits ». Ce numéro spécial de notre Capr'Infos sur le lait cru fait le point sur ce sujet. Bonne lecture à tous !

Pour les administrateurs de la FRCAP N-A & V,
Le Président Cyril BALLAND




1 - Qu'est-ce que le lait cru et qu'est ce qu'un fromage de chèvre au lait cru ?

Le lait cru est un lait animal qui n'est pas chauffé au-delà de 40°C. Il n'a pas subi de traitement : ni pasteurisation, ni stérilisation, ni thermisation, ni microfiltration. En fait, sa température maximale de chauffage est proche de celle du corps des animaux : 40°C ! Ainsi les composants (flore microbienne, vitamines, minéraux, protéines) sont préservés du choc thermique et ne sont pas altérés. Par exemple la vitamine C, présente naturellement dans le lait, serait détruite à hauteur de 17%. son côté, un lait pasteurisé subit un traitement du lait à 72°C pendant 20 secondes). Ce qui explique que les composants d'un lait cru (vitamines, protéines, flore microbienne) ne sont pas altérés par le traitement thermique. Ces éléments ainsi conservés agissent directement tout au long du processus de la fabrication et de l'affinage des fromages. La flore microbienne du lait cru provient de l'environnement de la chèvrerie et la fromagerie. Elle exprime des saveurs spécifiques pour les fromages de chaque ferme. C'est la signature du fromage et ce qui leur confère à chacun un goût unique !

Et les fromages au lait cru, alors ? Ce sont des fromages élaborés à partir de lait cru : la flore microbienne et les enzymes qui sont donc conservées jouent un rôle pendant la fabrication du fromage en terme de maturation du produit, d'acidification, de protéolyse, lipolyse, et de développement aromatique pour des savoir-faire localisés et transmis de génération en génération. En effet, la flore microbienne du lait n'est pas ajoutée intentionnellement par le fromager, elle provient de l'animal, la ferme, la fromagerie.

Historiquement, tous les fromages étaient au lait cru. En France, après la 1^{ère} Guerre Mondiale, les réseaux de communication se développant, les productions se densifient. L'ère de l'industrialisation débute avec ses caractéristiques de productivité et de standardisation. Les process s'adaptent suivant les travaux réalisés par Pasteur. Les populations microbiennes du lait sont détruites pour être remplacé par des cultures commerciales identifiées. Dans les années 1950, la mention « pasteurisé » est même synonyme de qualité ! Aujourd'hui, malgré tout, 15% des fromages sont au lait cru, mais ils représentent 70% des fromages AOP !



2 - Causes de mortalités en France : sans tabou, resituer l'échelle des risques et enjeux

Les causes et nombres de mortalités par an en France : prendre du recul sur les chiffres

Classement	Cause	Nombre (par année)	Taux pour 100 000 habitants (par année)	Pourcentage
	Total/an	540 000	860	100 %
1	Cancer	147 500	230	27,3 %
2	Maladie cardio-vasculaire	140 000	230	26 %
3	Drogues	94 000	160	17,4 %
5	Obésité	55 000	96	10,2 %
8	Diabète	32 156	52	6,0 %
11	Maladies infectieuses	25 600	43	4,7 %
13	Accident domestique	16 500	27	3,1 %
14	Broncho-pneumopathie chronique obstructive	16 000	26	3,0 %
15	Suicides	12 900	21	2,4 %
19	Radiation	- de 8 000 (en omettant l'Effet de seuil qui ramène les morts à 0)	entre 0 et 13	1,5 %
24	Accident de la route	4 800	7,8	0,89 %
41	Travail	1 330	2,2	0,25 %
47	Homicide	743	1,2	0,14 %
48	Eau	700	1,1 (2012)	0,13 %
64	Accidents d'avions	8	0,013	0,0015 %

Commentaire : évidemment c'est toujours de trop, mais les maladies infectieuses ne représentent que **4,7 %** des mortalités en France. Parmi dles 25600 mortalités d'origine des maladies infectieuses, on recense 1317 cas de maladies diarrhéiques, soit 5,1 % des maladies infectieuses ; et nous verrons plus bas que seuls 3% de ces cas concernant les produits laitiers, l'ensemble des produits laitiers, au lait cru ou pasteurisés.

De plus, gardons en mémoire qu'environ 85 % des décès causés par les maladies infectieuses et parasitaires ont eu lieu chez des personnes de plus de 65 ans. Evidemment c'est toujours trop. Mais il faut savoir relativiser.

Pour compléter l'information des causes de mortalité en France, précisons que l'on compte : 29 morts pour l'alpinisme, 23 pour le ski de randonnée, 23 également pour la plongée et 23 autres pour la voltige et encore 23 pour les sports mécaniques, 20 en parapente, 16 en randonnée, 13 par la chasse, 12 à la pêche, 12 autres en kayaks et même 5 en trottinette ! Quant au tabac, à l'alcool et la pollution, on les estime responsables de respectivement 41000, 75000 et 48000 morts par an.

Notre question : devrait-on recommander d'éviter toutes ces activités et sports aux français de tous âges ?

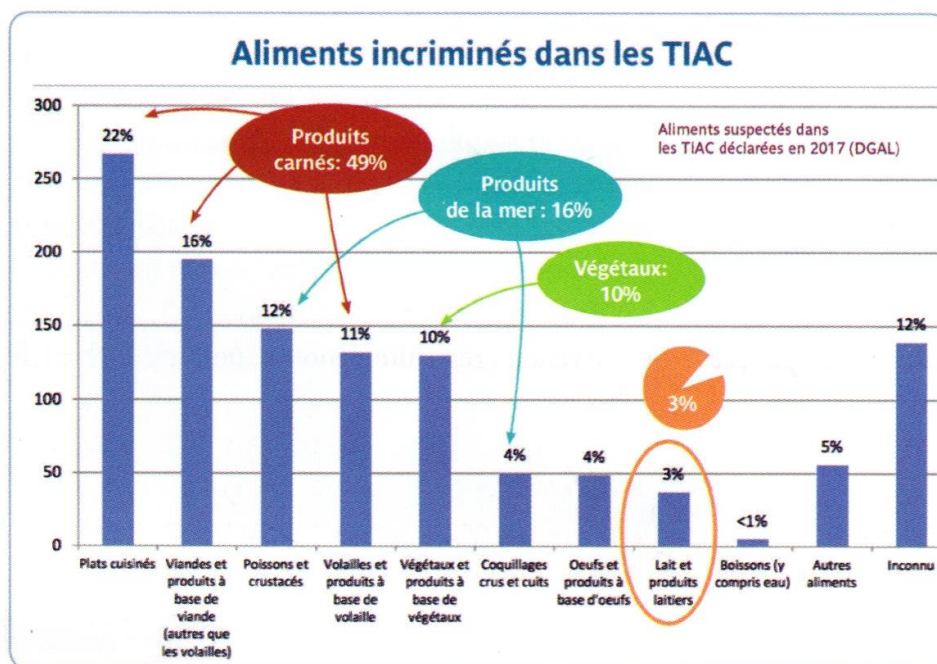


3 - Les maladies infectieuses dans les mortalités en France : resituer l'échelle des risques

* Selon une note de la Direction des maladies infectieuses de « Santé Publique France », en 2017, 1 310 toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) ont été déclarées en France, affectant 13 010 personnes, dont 646 (5%) se sont présentées à l'hôpital (hospitalisation ou passage aux urgences) et **6 (0,05%) sont décédées**.

L'agent pathogène le plus fréquemment confirmé était **Salmonella** pour 30% des TIAC pour lesquelles un agent a été confirmé (35% en 2016). Les agents pathogènes les plus couramment suspectés, sur la base des informations épidémiologiques et cliniques, étaient **Staphylococcus aureus, Clostridium perfringens et Bacillus cereus** correspondant à 74% des TIAC pour lesquelles un agent a été suspecté (66% en 2016) sans pouvoir être confirmé sur le plan microbiologique. Aucun agent n'a pu être mis en évidence ni suspecté sur la base des informations épidémiologiques et cliniques dans 18% des TIAC déclarées (13% en 2016).

Figure : les toxiinfections alimentaires selon le type d'aliment suspecté : les fromages en queue de peloton



Les fromages et produits laitiers, au lait cru ou non, ne représentent que 3 % des TIAC observées en France, très loin derrière les produits carnés, les produits de la mer ou les végétaux ; sans même parler des plats cuisinés !

**D'autres aliments ainsi que des fromages pasteurisés et thermisés figurent dans les rappels de produits...
Question : pourquoi l'administration stigmatise-t-elle spécifiquement le lait cru ?**

Source : profession fromager N° 88

En 2017, au total des saisies de denrées ont été effectuées suite à 35 TIAC survenues en restauration commerciale ou collective et suite à 16 TIAC survenues après des repas familiaux. Plusieurs de ces TIAC étaient liées au même aliment contaminé. Au total, 18 alertes "produits" avec mise en œuvre de mesures de gestion (retrait, rappel ou encore actions correctrices chez le producteur) ont été mises en place impliquant :

- des coquillages pour 4 alertes : 2 à norovirus, 1 à virus de l'hépatite A et 1 à toxines diarrhéiques DSP,
- du poisson pour 10 alertes : 8 à l'histamine et 2 à la Ciguatera,
- des fromages au lait cru pour 2 alertes à entérotoxines staphylococciques,
- de la volaille pour 1 alerte à *Salmonella*,
- de la charcuterie pour 1 alerte à *Salmonella*.

Il y a donc une attention particulière à porter sur les crustacés et les produits marins !

- **Autre étude : celle de l'investigation d'une épidémie nationale de Salmonella Dublin associée à une consommation de fromages au lait cru, France, 2015 à 2016 Publié le 18/06/2019**

83 cas ont été identifiés dans 12 des 13 régions de France métropolitaine, avec 19 cas (23 %) provenant de la seule région Bourgogne-Franche-Comté. L'âge médian des cas était de 70 ans. Au total, **10 décès** (12 %) ont été reportés sans information disponible sur la cause de décès. Nous avons pu interroger 63 cas (76% des cas), 68% avaient été hospitalisés et 66% des cas pour lesquels l'information était disponible déclaraient des maladies chroniques (asthme, cancer...).

Les investigations microbiologiques, épidémiologiques et environnementales ont pointé vers deux fromages au lait cru, le morbier et le mont d'Or, comme étant les sources de contamination probables de cette épidémie de *Salmonella* Dublin. Les résultats de cette investigation ont pointé vers plusieurs producteurs de fromage de la même région comme sources potentielles de l'épidémie.

* Par ailleurs, un **rapport de l'ANSES de 2014** (« information des consommateurs en matière de prévention des risques biologiques liés aux aliments », tome 1) a classé les pathogènes selon leur impact sanitaire en conjuguant deux critères : leur incidence (% de personnes touchées dans une population) et leur sévérité. Les STEC, la listéria et la salmonelle se situent en haut.

Sur ces produits laitiers (au lait cru et chauffés), on comptabiliserait 400 à 500 hospitalisations par an et à une vingtaine de décès dont la majorité par listériose (cf. tableau). Attention, ces chiffres sont des ordres d'idées. Les victimes sont très souvent des personnes immuno-déprimées ou très âgées. L'âge moyen de décès avec la listériose se situe à 75 ans. L'autre catégorie de victime se situe aux premières années de la vie : fœtus pour la listériose et enfants en bas âge pour les STEC.

Quant aux produits laitiers au lait cru, les données sont encore très lacunaires. Nous savons que 72% des 140 alertes (soit 101) enregistrées à la Mission urgences sanitaires concernaient les produits laitiers au lait cru.

Par an	Salmonelloses	Listérioses	Stecs
% Produits laitiers/ tous aliments	7,4%	20%*	< 1%
Cas	1 264	82	54
Hospitalisations	385	63	13
Décès	5	13	0 - 1

Sources utilisées: INVS - SPF BE bilan 2008-2013 + Pasteur 2017.
 (*) Tableau récapitulatif des épidémies françaises de 1992 à 2017, % de cas, Pasteur

Source : profession fromager N° 88



4- Une stigmatisation du lait cru ? *quid des autres aliments ?*

* Le risque qui inquiète le plus les responsables de santé publique est celui du **syndrome hémolytique et urémique** (ou SHU) qui est la principale cause d'insuffisance rénale aiguë chez les enfants de moins de trois ans. Pourtant, selon les chercheurs « **il faudrait d'abord faire porter l'effort sur les produits les plus pourvoyeurs de la bactérie E-coli, or ce ne sont pas les fromages au lait cru, loin de là, mais la viande hachée de bovins et les plats transformés prêts à l'emploi, les légumes contaminés par les eaux d'arrosage, sans parler du portage humain et de la transmission interhumaine** ». Pourquoi ces produits ne sont-ils que très rarement évoqués par rapport aux produits à base de lait cru ? Ce syndrome survient avec la fréquence la plus élevée (mais ne dépassant pas 3 cas pour 100 000...) chez les enfants de 30 mois en moyenne.

Pour les salmonelles, les œufs, le poulet, et récemment, les laits infantiles stérilisés en poudre sont plus fréquemment pourvoyeurs de la bactérie. Pour la Listéria qui touche davantage les personnes âgées (plus de 70 ans en institution) et les patients immuno-déficientes, ce sont les charcuteries, rillettes, pâtés, viandes, conserves mal stérilisées, légumes en sachet, et surtout en Europe, le saumon fumé...

* Le comité Biorisk de l'Anses reconnaît que **la part réelle du lait cru à l'origine des cas qui servent à la modélisation est inconnue, par conséquent, la part réelle attribuable au lait cru est totalement inconnue et difficilement modélisable ; il n'a été observé qu'un seul décès lié à l'intoxication à Campylobacter discuté sur 7 TIAC (toxi-infection-alimentaire collective) en 8 ans attribué au lait cru en France. La conclusion du rapport dit : « La contribution du lait cru consommé en l'état aux maladies infectieuses telles que la salmonellose, la listériose, la campylobactériose et le SHU peut être considérée comme faible par rapport aux autres contributeurs connus (viande et produits à base de viande, œufs, produits transformés prêts à consommer) ».**

* Par ailleurs, **le type de traitement thermique (pasteurisé ou thermisé)** appliqué aux fromages concernés n'est pas mentionné dans les communiqués de l'administration énumérant les lots retirés, ce qui focalise l'attention des consommateurs sur le lait cru uniquement. Or la recontamination secondaire des fromages fabriqués à partir de lait traité est plus souvent responsable d'intoxications que les produits au lait cru si on considère les données épidémiologiques disponibles, en France comme dans les autres pays.

Un étrange sentiment de « deux poids, deux mesures » doit-il nous faire penser à un lobbying particulier anti lait cru ? Sans devenir paranoïaque, il est permis de s'interroger ...



5 - Peser le rapport « bénéfique – risque » avec les produits au lait cru : réduction notable des pathologies allergiques et aptitude à limiter l'apparition de l'antibio-résistance

* Les études scientifiques dont la plus importante **l'étude PASTURE** (1 000 enfants de régions rurales de 5 pays européens - Allemagne, Autriche, Suisse, Finlande, et France/Franche- Comté)), révèlent qu'aseptiser l'alimentation des jeunes enfants est le meilleur moyen (puisque l'exposition aérienne des enfants aux animaux de la ferme et à l'environnement rural n'existe plus) de parvenir à une réduction de la biodiversité du microbiote intestinal, et donc à la fois à une **moindre résistance aux infections et à une plus grande propension aux maladies allergiques, mais peut- être aussi, auto-immunes et tumorales, sans parler de l'obésité et du diabète. Les effets bénéfiques de la consommation de lait cru se manifestent dès la naissance de l'enfant quand sa mère en a consommé.**

* Les recommandations de **Santé publique France** n'évoquent aucune publication sur les effets possiblement positifs de la consommation de lait cru et sur la morbidité/mortalité des affections que cette consommation peut prévenir dans la population française (**allergies, asthme, infections respiratoires aiguës de l'enfant, otites à répétition**). On peut rappeler que l'asthme touche 4 millions de personnes, environ 1 000 personnes décèdent chaque année de cette maladie, et 15 000 personnes sont hospitalisées chaque année pour une crise d'asthme. Plus de 2 millions de français souffrent d'allergie alimentaire, on connaît bien leur difficulté à vivre en société (restaurants, cantines etc.) mais on connaît mal l'épidémiologie des chocs anaphylactiques mortels spécifiquement dus à l'allergie alimentaire, même s'il y a une augmentation (environ 20%) de ces chocs mortels ces dernières années en France.

Enfin, les **infections respiratoires et les otites** sont responsables de la plus grande morbidité et une des premières causes de mortalité chez l'enfant. **La consommation de lait cru, si elle était diffusée à l'ensemble des enfants apporterait (au minimum) une réduction de près de 30% de ces affections.**

* **Le Comité Interprofessionnel de Gestion du Comté, le CHU de Besançon et l'unité de Recherche de l'INRA de Poligny (Jura)** ont travaillé sur la capacité de la microflore du fromage au lait cru à limiter l'apparition de l'antibio-résistance lors d'un traitement antibiotique. Les résultats sont variables en fonction de la cinétique intestinale des antibiotiques concernés, mais l'effet de prévention de l'antibio-résistance a été démontré pour un antibiotique très utilisé, l'amoxicilline associée à l'acide clavulanique. Par ailleurs, plusieurs équipes universitaires et de l'INRA (à Aurillac, à Caen...) ont montré que la diversité de la flore des fromages au lait cru leur permettait de prévenir les contaminations secondaires dont sont aisément victimes les fromages au lait 'traité'. **Qualifié de « super-aliment », le lait cru et ses dérivés bénéficient des éléments caractéristiques originels du lait. Très riche en microorganismes, il enrichi la flore intestinale et participe à une digestion facilitée. Tout comme les enzymes, elles ne sont pas détruites par le traitement thermique et favorisent la bonne digestion.**

Moralité, en privant les enfants en bas âge du « super aliment » qu'est le lait cru et de ses dérivés, les fromages au lait cru, par souci de les protéger contre une infection, certes possible mais extrêmement rare, on les expose davantage qu'on les protège à des maladies chroniques graves. La microflore originelle du lait cru, dont la diversité est unique, agit comme un bouclier contre les allergies, dès lors qu'il est consommé dès le plus jeune âge après l'allaitement, et par la mère, lors de sa grossesse. De plus, donner du lait cru aux enfants résoudrait un certain nombre de problèmes liés au lait infantile en poudre que les bébés vomissent : les enzymes d'intérêt digestif présentes dans le lait cru sont une réponse naturelle, alors que les laits industriels transformés et stérilisés plusieurs fois de suite dont la conséquence directe est l'agrégation des protéines qui les rend indigestes, n'ont pas généré de recommandations particulières et n'ont pas été pointés avec la même intensité par les autorités sanitaires. Or, l'affaire des laits infantiles Lactalis a démontré la vulnérabilité des laits stérilisés. En outre, la pasteurisation affaiblit la fonctionnalité nutritionnelle des fromages du fait de la destruction des vitamines, du décrochage du calcium soluble le plus biodisponible (32%), ce qui explique l'ajout de chlorure de calcium lors de la fabrication, la disparition des enzymes et l'appauvrissement de la microflore. La perte de certaines protéines du lactosérum et des molécules à action immunoprotectrices, qui disparaissent au chauffage et à l'homogénéisation (pour le lait UHT), et le faible taux d'acides gras oméga-3 polyinsaturés des laits 'traités' par rapport au lait cru sont directement en relation avec les modifications immunitaires qui s'accompagnent de l'apparition de maladies allergiques.



6 – et surtout, l'intérêt de préserver le goût des fromages et des aliments : un art de vivre

Comme l'indique le site internet www.fromagesaulaitcru.fr, « les fromages au lait cru présentent des arômes et des goûts intenses et complexes. Cela est lié à la diversité des flores microbiennes qui les composent. Les bactéries, les levures et les moisissures qui composent la flore microbienne du lait apportent chacune leurs spécificités et jouent un rôle central tout au long de la transformation du lait en fromage puis de l'affinage. Tout cela sous le regard attentif et expert des fromagers et affineurs, qui grâce à leur savoir-faire unique, s'adaptent au jour le jour à cette matière vivante qu'est le lait cru. La fabrication des fromages au lait cru permet ainsi de proposer une palette très large de goûts, reflétant la diversité des terroirs de production ».

L'INAO, pourtant rattachée au Ministère de l'Agriculture, ne s'y trompe pas puisqu'elle incite très fortement les AOP à promouvoir les fromages au lait cru !



7 - Entre réglementation et recommandation de l'Etat sur la consommation au lait cru

Voir le site : <https://agriculture.gouv.fr/consommation-de-fromages-base-de-lait-cru-rappel-des-precautions-prendre>

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 déjà malades, très fatiguées voire hospitalisées.

LE SAVIEZ-VOUS ? Le lait cru peut présenter un risque important pour les jeunes enfants



Les jeunes enfants et particulièrement ceux de moins de 5 ans ne doivent pas consommer de lait cru et de fromages au lait cru*

*Sauf fromages au lait cru à pâte pressée cuite ex. Gruyère, Comté, Emmental, Beaufort...

Vérifiez l'étiquette ou demandez conseil à votre commerçant

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, les enfants sont quand même mieux protégés au-delà de cinq ans. 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. 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.

Extrait de réponse de la DRAAF Nouvelle-Aquitaine du 18 juillet 2019 sur les risques encourus :

Or, 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 3 séquences de cas groupés (soit une trentaine d'enfants atteints) de syndrome hémolytique et urémique (SHU) chez les tous 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.

Ce risque majeur a conduit les pouvoirs publics à rappeler les règles essentielles de consommation des fromages au lait cru et l'existence de populations à sur-risque comme les enfants. 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 celui de la population générale à partir de l'âge de 15 ans.

Il est donc apparu nécessaire de faire la balance entre les avantages pour la santé et l'économie de la filière des fromages au lait cru et le risque particulièrement plus élevé pour une partie de la population.





Sources : documents, dispositifs de recherche, personnes ressources références dans ce bulletin

- *L'avis du CES Biorisk de l'Anses 2015*
- *Paediatric haemolytic uraemic syndrome related to Shiga toxin-producing Escherichia coli, an overview of 10 years of surveillance in France, 2007 to 2016 – Eurosurveillance (le journal de santé publique du Centre de Contrôle des Maladies européen) /February 2019 /Vol.24/ N°8.*
- *The Morbidity and Mortality Weekly Report (MMWR) Series, (le journal d'information hebdomadaire préparé par les Centres de Contrôle et Prévention des Maladies américain (CDC) - MMWR / June7, 2013 / Vol.62 / No.22*
- *Protection contre l'allergie par l'environnement de la ferme : en 15 ans, qu'avons-nous appris de la cohorte européenne 'PASTURE' ? Dominique Angèle Vuitton, Amandine Divaret-Chauveau, Marie-Laure Dalphin, Jean-Jacques Laplante, Erika von Mutius, Jean-Charles Dalphin. Bulletin de l'Académie Nationale de Médecine (sous presse)*
- *Dans Eurosurveillance, l'article publié par le réseau des SHU français*
- *L'article du Bulletin Epidémiologique Hebdomadaire des CDCs américains données épidémiologiques américaines sur les infections à Listeria qui font l'objet d'une surveillance obligatoire par le CDC pour les années 2009-2011, les cas sporadiques et les 'outbreaks' (foyers infectieux groupés) de cette période*
- *Le comité Biorisk de l'Anses*
- **Véronique Richez-Lerouge**, Présidente de l'Association Fromages de Terroirs, journaliste spécialisée et auteure de *La Vache qui pleure. Retour au lait naturel, une question de santé. 2016* avec la contribution de : **Dominique Angèle Vuitton**, Professeur émérite en immunologie Clinique EA 3181 et Centre Collaborateur OMS, Université Bourgogne Franche-Comté (UBFC), **Frédéric Blanchard**, Président de l'ANPLF (Association nationale des producteurs laitiers fermiers), **Florence Arnaud**, Maître de conférences en droit privé, Laboratoire CERDI-EA 3537- Université Paris Saclay, IUT de Sceaux, Département GEA1
- *Webliographie :*
- <https://agriculture.gouv.fr/consommation-de-fromages-base-de-lait-cru-rappel-des-precautions-prendre>
- www.fromagesaulaitcru.fr
- www.professionfromager.com/collectif-lait-cru/article/collectif-lait-cru
- www.terredeschèvres.fr et www.fnec.fr
- https://ritme.hypotheses.org/files/2017/07/23-PETITE-Groupe_Lait_Cru_CNAOL.pdf



En conclusion, défensifs et offensifs en faveur du lait cru : un cœur de l'identité française

Le propos de ce numéro spécial de Capr'Infos n'est évidemment pas de contester le « principe de précaution » suggéré par l'Etat français. Par contre nous dénonçons d'une part un manque cruel de réelle transparence sur les conclusions des risques présentés par l'administration et surtout une partialité de l'information communiquée par l'Administration en comparaison avec le traitement du risque d'autres produits alimentaires concernés que ceux au lait cru qui sont pourtant plus concernés.

Les produits laitiers jouissent donc d'une mauvaise réputation en décalage avec la réalité des chiffres puisqu'ils se situent plutôt en bas de l'échelle des risques alimentaires, infiniment plus bas par rapport aux grands risques sanitaires admis de facto par la société (alcool, tabac, pollution, sports, etc.).

Nous nous interrogeons sur le caractère disproportionné des alertes qui ciblent depuis cet été 2019 quasi uniquement le lait cru alors que le nombre annuel d'intoxications qui lui sont associées est dérisoire en comparaison d'autres produits de la chaîne alimentaire. Nous continuons de demander à l'Etat de réaliser une évaluation plus complète et transparente du risque mais surtout des mettre en balance ces risques avec les bénéfices générés par la consommation de produits au lait cru.

Les fromages au lait cru et les systèmes de production qui le caractérisent au travers de paysages, des terroirs, des savoir-faire ancestraux, d'un art de vivre et du bon goût définissent un pan entier de notre culture française et de notre civilisation d'origine paysanne.

Entre tradition et modernité, industrialisation et artisanat, mondialisation et relocalisation, nous revendiquons notre identité lait cru !



Calendrier : colloques au lait cru et renseignements

- **le colloque bénéfiques et risques du lait cru qui se tiendra le 30 janvier 2020 à Paris**

L'Institut national de l'origine et de la qualité (Inao) et le Conseil national des appellations d'origine laitière (Cnaol) préparent un colloque sur les fromages au lait cru dans l'alimentation. « Ce colloque a pour ambition d'ouvrir le débat sur la place des fromages au lait cru dans l'alimentation et de l'éclairer par des apports scientifiques récents, grâce notamment à l'appui de l'Inraet de Vetagro-sup », indiquent l'Inao et le Cnaol.

Les thèmes abordés ☐ Définition du lait cru ☐ Bénéfiques et risques du lait cru pour la santé ☐ Impacts socio-culturels et dimension gastronomique ☐ Savoir-faire associés à la gestion des écosystèmes microbiens

Plus d'info sur <https://www.fromages-aop.com/wp-content/uploads/CP-Annonce-Colloque-Lait-Cru-20190219.pdf>

- **le colloque Lait Cru du 23 au 25 octobre à Valence (Espagne) dans le cadre des 11^e journées annuelles du réseau Européen fermier et artisanal : cf <https://www.face-network.eu/news/details/7760>**

Pour tout renseignement complémentaire :

www.professionfromager.com/collectif-lait-cru/article/collectif-lait-cru

www.terredeschèvres.fr

www.fnec.fr

www.anplf.com

[https://ritme.hypotheses.org/files/2017/07/23-PETITE-](https://ritme.hypotheses.org/files/2017/07/23-PETITE-Groupe_Lait_Cru_CNAOL.pdf)

[Groupe_Lait_Cru_CNAOL.pdf](https://ritme.hypotheses.org/files/2017/07/23-PETITE-Groupe_Lait_Cru_CNAOL.pdf)

www.fromagesaulaitcru.fr

<https://agriculture.gouv.fr/>

<http://www.fromages-de-terroirs.com/>

<https://www.anplf.com/>

<https://www.face-network.eu/>



Symbole d'une civilisation

Capr'Infos

Bulletin d'information des Chevriers Nouvelle-Aquitaine et Vendée – Fédération Régionale Caprine

Directeur de publication : Cyril BALLAND

Réalisation : Anne HERAULT, Mélissa TEINTURIER, Johanna GRAUGNARD & Frantz JÉNOT

Coordination : Frantz JÉNOT – Tel : 06 30 32 30 13 / Mail : fricap@orange.fr

Adresse : 12 bis rue Saint Pierre - 79500 MELLE - Site Internet : www.terredeschèvres.fr

Ce dossier est réalisé en lien avec les partenaires :



Ce dossier est réalisé grâce au soutien de :

