

Le : 17 MAI 2019

PRÉFET DES CÔTES-D'ARMOR

Répondu le :

Saint-Brieuc, le 14 MAI 2019

LE PRÉFET

Madame la Présidente,

Les services des Ministères de la santé et de l'agriculture sont régulièrement en charge du suivi d'infections ou intoxications en lien avec la consommation de denrées alimentaires, et ce malgré les très nettes améliorations observées lors des dernières décennies. En effet, certaines bactéries présentes dans les aliments sont susceptibles d'entraîner des maladies graves chez les consommateurs. Il faut savoir que les nourrissons, les jeunes enfants, les femmes enceintes, les personnes âgées et les personnes ayant un système immunitaire affaibli présentent davantage de risques de tomber malades.

Récemment, plusieurs alertes sanitaires ont été marquées par des cas très graves de jeunes enfants atteints de syndrome hémolytique et urémique (SHU), voire par des complications neurologiques et des décès, après qu'ils ont consommé des fromages au lait cru contaminés par des souches hautement pathogènes d'*Escherichia coli*.

Au regard de ces cas gravissimes et des avis de l'agence européenne de sécurité sanitaire des aliments (EFSA) et de l'ANSES, il est apparu nécessaire de rappeler la sensibilité accrue de plusieurs catégories de personnes, et plus particulièrement des enfants de 0 à 5 ans, au regard des risques de SHU, de salmonellose ou de campylobactériose, c'est-à-dire de maladies causées par des germes pathogènes susceptibles d'être présents dans le lait cru.

Ainsi, la communication institutionnelle sur le risque sanitaire en lien avec la consommation de fromages au lait cru a été renforcée :

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

- AMF SS - Probu
- ces préconisations sont également valables pour les autres populations à risque : femmes enceintes ou personnes immunodéprimées ;
 - les qualités nutritionnelles de ce type de produits, récemment soulignées par l'INRA, ne doivent en aucun cas occulter le risque sanitaire.

Le risque lié à des souches hautement pathogènes d'*Escherichia coli* n'étant pas limité à la consommation de fromages au lait cru, les services de la direction départementale de la protection de la population ont rédigé une note d'information relative à la prévention de maladies graves en lien avec certaines denrées alimentaires que vous trouverez ci-joint.

Cette note d'information pourra être utilement portée à la connaissance de l'ensemble des maires pour être relayée auprès des responsables d'établissements proposant une restauration collective.

Je vous prie d'agréer, Madame la Présidente, l'expression de ma considération distinguée.

Le Préfet,
Pour le Préfet,
La Secrétaire Générale



Béatrice OBARA

Madame BOTHEREL
Présidente de l'Association des Maires
des Côtes-d'Armor
53, boulevard Carnot
22000 Saint-Brieuc