



Lait cru et fromages au lait cru : ennemis publics n°1 ?

Rédigé par **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 GEAI

Face aux nombreuses recommandations sanitaires récentes qui se sont transformées rapidement en injonctions de non-consommation de lait cru liquide ou solide (fromages) pour les populations dites « sensibles », scientifiques et spécialistes s'interrogent sur les objectifs de santé publique avec de telles mesures.

Une intoxication, quelle qu'en soit la nature et l'origine, est un sujet grave qu'il faut traiter avec la plus grande prudence et qui doit donner lieu à une recommandation. Mais, en quelques mois nous sommes passés d'un niveau d'alerte raisonnable à une campagne sans réel fondement scientifique. 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.

Dans les dernières circulaires sanitaires émanant des services publics dont on note les contradictions eu égard à l'âge de la population concernée (5 ans, 10 ans, puis 15 ans ..), il est fortement recommandé de ne pas faire consommer de lait cru ni ses produits dérivés (fromages, beurre...) aux femmes enceintes et jeunes enfants, au prétexte qu'ils seraient responsables d'intoxication par *Escherichia coli STEC*, sous des formules présentées comme des vérités scientifiques « *Le saviez-vous ? : pas de fromages au lait cru pour les enfants de moins de 5 ans* ».

Le 3 avril dernier, le préfet de Haute-Savoie a cru bon d'envoyer un courrier à toutes les mairies qui ont la charge des maternelles, crèches, centres d'accueil périscolaires, EPHAD ... dans lequel on pouvait lire : « *le fromage au lait cru, sauf s'il s'agit de comté, gruyère, beaufort, emmental, est un aliment à risque, malgré les précautions prises par l'ensemble des professionnels de cette filière, il peut se trouver contaminé des germes pathogènes des genres Escherichia coli, Salmonella, Campylobacter, Listeria, Staphylococcus* ». (...) **En conséquence, en l'état actuel des connaissances, il est fortement déconseillé de faire consommer aux jeunes enfants et aux personnes vulnérables, du lait cru et des fromages au lait cru** ».

Notre propos n'est pas de contester le « principe de précaution » qui consiste à mener des actions provisoires de gestion du risque, mais nous dénonçons l'absence de transparence sur les conclusions, leur présupposé scientifique alors que les connaissances actuelles tendaient à préconiser l'inverse, et l'absence de consultation des parties intéressées. Nous nous interrogeons sur le caractère irrationnel des alertes qui ciblent 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. Ces mesures par leur caractère définitif imposent de fait une restriction de la production et du commerce, et n'ouvrent pas la possibilité de réexaminer la nature du risque dans un délai raisonnable pour lever l'incertitude scientifique et réaliser une évaluation plus complète du risque, mais aussi du bénéfique, pour des décisions raisonnables sur le long terme.

Les fromages pasteurisés et thermisés figurent aussi dans les rappels de produits, pourtant qu'en est-il du principe de précaution à leur égard ?

Le 28 avril, La Fromagerie Alpine (saint-marcellin, saint-félicien) annonçait les rappels de l'ensemble des

lots, qu'ils soient crus, thermisés ou pasteurisés. Le 2 avril, la Société fromagère de la Brie, (brie, coulommier, brillat-savarin...), était visée par un rappel sur un signalement d'intoxication à la Listéria. L'ensemble de ses produits a été rappelé à titre préventif. Toujours en arrêt de production, ces deux fromageries ne savent pas actuellement quels lots sont concernés par la contamination. Alors que les résultats d'analyse interviennent généralement dans les jours qui suivent un rappel, voilà un mois et demi que la Fromagère de la Brie attend les conclusions de l'investigation.

Outre la lenteur de l'administration dans la communication des résultats, ce qui a pour conséquence de fragiliser les entreprises, nous soulignons aussi l'iniquité dans le libellé public : le type de traitement thermique (pasteurisé ou thermisé) appliqué aux fromages concernés n'est pas mentionné dans les communiqués 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.

Le risque du lait cru : fantasme ou réalité ?

Si on considère le risque qui inquiète le plus actuellement les responsables de santé publique, qui est celui du syndrome hémolytique et urémique, 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 ? Ce syndrome survient avec la fréquence la plus élevée (mais ne dépassant pas 3 cas pour 100 000...) chez les enfant de 30 mois en moyenne : l'extension des recommandations à 15 ans est-elle légitime ?

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...

Qu'indique la surveillance des Intoxications alimentaires par des agents infectieux des dernières années ?

Sources :

- 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

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 textuellement : « 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, etc.) ».**

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. Ils montrent que la plupart de ces foyers provenaient de fromages au lait pasteurisé, ou d'autres sources (sushis, charcuterie, végétaux –melon, céleri- contaminés...). Ces données sont très semblables aux données européennes dans la même période (la responsabilité des poissons prêts à consommer, en particulier le

saumon fumé, étant plus fréquente en Europe, en raison de la consommation importante de ces produits).

Dans Eurosurveillance, l'article publié par le réseau des SHU français montre que seulement 3% de tous les cas recensés dans ce type d'affection dû aux *E. coli* producteurs de toxine ('STEC') sont le fait de foyers groupés et la part démontrée des fromages au lait cru dans la survenue de l'infection dans ces foyers est encore plus rare (4 cas pédiatriques, soit 0,3% ; la viande bovine hachée (54% des cas), les contacts avec les animaux de ferme et les contacts interpersonnels à partir d'une personne porteuse (20% des cas) sont de loin les principaux pourvoyeurs (sans parler des végétaux contaminés dans l'affaire des graines germées ...). Il existe une saisonnalité très importante et constante, dont l'origine n'est pas discutée par les auteurs ; le pic de survenue (3,3/100 000/an) est entre 6 mois et 3 ans, l'âge médian de survenue étant 30 mois. Après 3 ans, l'incidence est extrêmement faible. Mais on peut noter aussi que dans le seul foyer d'infection à *E. coli* STEC rapporté à un fromage au lait cru, 4 patients étaient des adultes.

Lait cru, un modèle d'injonction paradoxale : quel est le rapport bénéfice - risque ?

- Source : 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)

1 000 enfants de régions rurales de 5 pays européens (Allemagne, Autriche, Suisse, Finlande, et France/Franche-Comté) ont été étudiés dans la cohorte PASTURE. La 'cohorte PASTURE' a été mise en place en 2001 pour élucider les relations entre la vie à la ferme et la protection contre l'allergie, dans le cadre du contrat européen 'PASTURE'. En 2019, les enfants ont entre 15 et 17 ans.

Une réduction notable des pathologies allergiques, dont l'asthme, et des infections respiratoires et otites de l'enfant.

Pourquoi dénonçons-nous une injonction paradoxale des responsables de la santé publique qui devraient prendre en compte le principe du rapport bénéfice-risque ? Les études scientifiques dont la plus importante est le suivi de la cohorte PASTURE, 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 traditionnel 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 reconnue (environ 20%) des chocs anaphylactiques mortels dans les 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.**

Une aptitude à limiter l'apparition de l'antibio-résistance.

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'.

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 et simple, 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, en ce qui concerne les fromages au lait cru, la pasteurisation affaiblit leur fonctionnalité nutritionnelle, 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 (moins intéressant) lors de la fabrication, la disparition des enzymes, 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.

Enfin, est-il nécessaire de rappeler que la filière laitière et fromagère française est sans doute la plus sûre du monde ? Le lait cru d'aujourd'hui est même « trop propre » ! Des mesures d'hygiène, de la traite à la fabrication de fromage, permettent d'assurer un haut niveau de sécurité et les contrôles répétés du lait et de ses produits dérivés, permettent une traçabilité qui n'a pas d'équivalent pour les autres produits alimentaires.

Lors des États généraux du lait cru qui ont réuni un panel de scientifiques le 27 mars dernier, Dominique Angèle Vuitton a livré les derniers résultats de l'étude européenne de cohorte PASTURE qui réaffirme les bénéfices et la contribution importante du lait cru pour la santé humaine, lorsqu'il est consommé dans les premières années de la vie.

Le 14 mai, Dominique Angèle Vuitton expose les travaux concernant cette cohorte (qui ont donné lieu à 55 publications dans des revues internationales de haut niveau) à l'Académie Nationale de Médecine (16 rue Bonaparte) à partir de 15 heures.

Cette séance, consacrée aux travaux des membres correspondants de la Division 'Santé et Société' de l'Académie, est publique.

Pour toutes informations complémentaires et demandes d'interviews :
contact@fromages-de-terroirs.com Tél : (0)6 14 63 90 00