



## Communiqué de presse

Saint-Denis, le 19 mai 2019

### Consommation de fromages à base de lait cru : rappel des précautions à 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 les personnes déjà malades, très fatiguées voire hospitalisées.

Les enfants de moins de cinq ans ne doivent pas consommer de fromage au lait cru, ni de lait cru. Au-delà de cet âge, le risque existe toujours. En tout état de cause, les enfants sont 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.

#### Contact presse

Préfecture de La Réunion - Service régional de la communication interministérielle  
Téléphone : 0262 40 74 18 / 74 19 / 74 34 - Courriel : communication@reunion.pref.gouv.fr  
Internet : www.reunion.gouv.fr - Twitter : @Prefet974 -



Parmi les fromages à base de lait cru figurent notamment le Reblochon, le Roquefort, le Salers, le Brie, le Picodon, le Pélardon, certains camemberts, le Morbier et le Mont d'Or. 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. Pour rappel, il importe de conserver les produits laitiers en veillant au respect de la chaîne du froid.

Pour plus d'information, consultez le site internet du ministère de l'agriculture et de l'alimentation : <https://agriculture.gouv.fr/consommation-de-fromages-base-de-lait-cru-rappel-des-precautions-prendre>

#### Contact presse

Préfecture de La Réunion - Service régional de la communication interministérielle  
Téléphone : 0262 40 74 18 / 74 19 / 74 34 - Courriel : [communication@reunion.pref.gouv.fr](mailto:communication@reunion.pref.gouv.fr)  
Internet : [www.reunion.gouv.fr](http://www.reunion.gouv.fr) - Twitter : @Prefet974 -

