



Liberté • Égalité • Fraternité

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PREFET DE LA DORDOGNE

Périgueux, le 14 mai 2019

Communiqué de Presse

Consommation de fromages au lait cru : le risque de syndrome hémolytique urémique chez les enfants de 0 à 5 ans

Plusieurs alertes sanitaires récentes en lien avec la consommation de fromages au lait cru conduisent les autorités sanitaires à rappeler la nécessité d'éviter la consommation de ces denrées par les jeunes enfants.

Chaque année, environ 150 enfants atteints d'un syndrome hémolytique urémique sont rapportés en France. Toutefois des cas groupés, liés à une même source, sont rares. Avant l'épisode épidémique d'avril 2019 et l'hospitalisation de 13 enfants atteints du syndrome dont certains ont développé des complications neurologiques, la dernière épidémie importante marquée par l'atteinte de 11 enfants dont l'un est décédé remontait à mai 2018.

Dans les deux cas, l'origine de ces phénomènes pathologiques était la consommation de fromages au lait cru contaminés par la bactérie *Escherichia coli* productrice de shigatoxines. La bactérie est hébergée dans le tube digestif des bovins. La contamination du lait peut se produire par exemple au moment de la traite si toutes les conditions d'hygiène ne sont pas remplies. Ces contaminations restent rares.

Toutefois, les conséquences peuvent être graves chez les jeunes enfants (essentiellement entre 0 et 5 ans), les personnes immunodéprimées et les femmes enceintes. Les symptômes se manifestent par de la diarrhée souvent accompagnée de sang, des douleurs abdominales et parfois de vomissements qui peuvent évoluer, après une semaine environ vers une forme sévère de l'infection connue sous le nom de syndrome hémolytique et urémique (SHU).

Le traitement à l'hôpital peut comporter entre autres des transfusions sanguines et/ou des dialyses. Le SHU est la principale cause d'insuffisance rénale aiguë chez les enfants âgés de 1 mois à 3 ans.

Les ministères de la santé et de l'agriculture souhaitent rappeler l'importance des mesures de prévention suivantes :

- **le lait cru et les fromages à base de lait cru** ne doivent pas être consommés par les jeunes enfants (de 0 à 5 ans), les personnes immunodéprimées et les femmes enceintes ; préférer les fromages à pâte pressée cuite (type Emmental, Comté, etc.), les fromages fondus à tartiner et les fromages au lait pasteurisé ;

- les viandes, et surtout **la viande hachée de bœuf**, destinées aux enfants de moins de 5 ans, aux personnes immunodéprimées et aux femmes enceintes **doivent être bien cuites à cœur** ;

Les fromages au lait cru à pâte pressée cuite tels que le Gruyère, le Comté, l'Emmental ou le Beaufort, dont le processus de production comporte un traitement thermique, ne sont pas concernés par ces recommandations de même, bien entendu, que les fromages fondus à tartiner et les fromages au lait pasteurisé.

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

AGRICULTURE.GOUV.FR



ALIMENTATION.GOUV.FR

Contact Presse

Préfecture de la Dordogne - Service départemental de la communication interministérielle
Aurélia PAILLOT - 05.53.02.24.07 – 06 22 64 43 84 - aurelia.paillot@dordogne.gouv.fr



@prefecture24



@Prefet24