

# Un rapport de l'EFSA dresse un bilan des risques liés à la consommation de lait cru

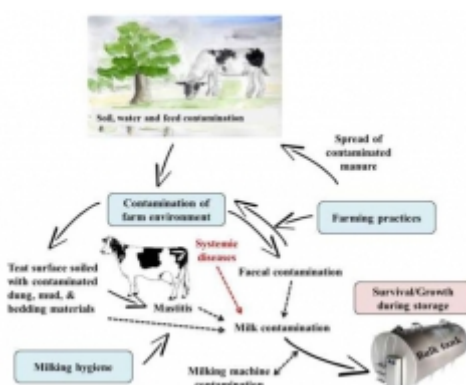
5 février 2015

L'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a publié le 13 janvier 2015 le rapport de l'un de ses groupes d'experts (*Panel on Biological Hazards*), dressant un bilan des risques pour la santé humaine imputables à la consommation de lait cru (i.e. qui n'a pas été chauffé à plus de 40°C et n'a pas subi de traitement ayant un effet équivalent).

Les modalités de commercialisation de ce produit font l'objet de réglementations diverses : par exemple, la vente directe de lait cru de vache est interdite en Espagne, Pologne, Norvège, et certains pays tiers interdisent totalement sa commercialisation (Australie, Canada). Pour des raisons techniques de maintien de la chaîne du froid, la vente se fait le plus souvent en circuit court (directement à la ferme ou en commerce avoisinant). En France les distributeurs ou sites de vente sur Internet mentionnés par l'EFSA se rapportent également à des circuits de proximité (rayon de diffusion souvent faible). Les consommateurs de lait cru sont fréquemment des personnes vivant, de manière permanente ou temporaire, en milieu rural ; l'approvisionnement en milieu urbain, assez difficile, ne peut toucher qu'un public restreint.

Le risque alimentaire lié au lait cru peut être dû à une flore bactérienne très diverse incluant notamment des germes pathogènes (*Campylobacter*, *Salmonella*, *Listeria*, *Mycobacterium tuberculosis*, *Brucella*, *Escherichia coli* productrices de toxines). Le lait cru peut être contaminé à différents niveaux : *in vivo* (pathologie de l'animal), lors de la traite (mammites, contaminations fécales), pendant le transport et la commercialisation (mauvaise hygiène de collecte et rupture de la chaîne du froid). Sur la période 2007-2012, l'Agence rapporte 27 foyers d'intoxications alimentaires associées au lait cru en Europe, soit un pourcentage très faible du nombre total d'intoxications alimentaires collectives (5363 en 2012, selon un rapport 2014 de l'EFSA et de l'*European Center for Disease Prevention and Control*).

## Schéma représentant les sources potentielles de contamination à la ferme



Source : EFSA

Au terme de ce rapport, si le lait cru est une denrée sensible à consommer avec certaines précautions, il aurait été intéressant que l'Agence approfondisse également les effets positifs potentiels de cette consommation pour l'homme, qui ont fait l'objet de diverses publications scientifiques (par exemple un [effet protecteur contre le développement](#)

[d'allergies et d'asthme chez l'enfant](#)).

Madeleine Lesage, Centre d'études et de prospective

Source : [EFSA](#)