



# Les fromages au lait cru :

## Connaître les bénéfices sur la santé et savoir resituer leurs faibles risques

Octobre 2022

**De nombreux bénéfices :** les producteurs fermiers fabriquent très majoritairement des fromages au lait cru qui proviennent d'un lait qui n'a subi aucun traitement thermique (pas de chauffage supérieur à 40°C après la traite). **Un fromage au lait cru présente de nombreux bénéfices : il offre davantage de vitamines, de minéraux, d'enzymes et une diversité de flore bactérienne qui favorisent la digestion, et qui sont quasiment absents des produits laitiers pasteurisés. Il protège des allergies, des maladies auto immunes, des maladies tumorales, de l'obésité, du diabète, a des bienfaits sur le microbiote intestinal (source : étude PASTURE). Les fromages élaborés à base de lait cru limitent naturellement le développement des bactéries pathogènes, les « mauvais microbes », comme les listerias monocytogenes.**

**Des risques relativement limités :** selon le rapport AFSSA - INVS - Ecole Vétérinaire d'Alfort (1) et les données DGAL (2), les produits laitiers (crus et pasteurisés) occupent seulement 5% des épisodes de TIAC (Toxi-Infections Alimentaires Collectives) en France (soit une part constante faible). Cela les place loin derrière les TIAC dues aux produits carnés (27%), aux plats cuisinés (22%), aux produits de la mer (16%) et aux végétaux (10%). Dans ces 5% de risques d'infections, les fromages à pâte molle (type « camembert », « brie ») ou à pâte pressée non cuite (type « reblochon ») constituent un risque particulier qu'il convient de surveiller (*les bonnes pratiques d'élevage et de fabrication des fromages à pâte molle doivent être suivies avec une grande vigilance et une application stricte des mesures d'hygiène et nécessaire au cours de l'élaboration des fromages frais*). Les consommateurs peuvent ainsi en déduire que les fromages lactiques de chèvre de notre région présentent moins de risques d'infections par les germes pathogènes.

**Un engagement individuel et collectif pour toujours plus de qualité sanitaire :** les producteurs fromagers fermiers et artisanaux se forment régulièrement pour améliorer leurs techniques de fabrication et leurs pratiques d'hygiène en élevage et fromagerie. Des rencontres annuelles sont également organisées entre producteurs fromagers et instances sanitaires officielles. Ces échanges permettent de créer du lien entre les différents acteurs de la filière et de construire des partenariats pour optimiser la qualité sanitaire et organoleptique des fromages. L'utilisation du Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène par les producteurs fermiers est une reconnaissance par les instances officielles européennes du savoir-faire et de l'attention qualitative des producteurs. Ces fromagers fermiers et artisanaux ont obligation de se déclarer aux instances sanitaires, ils doivent présenter leurs procédures de respect du règlement de mise en vente des denrées alimentaires et ils sont inspectés individuellement sur site. Des analyses microbiologiques obligatoires sont réalisées régulièrement sur le lait et les produits laitiers fabriqués. Ces auto-contrôles permettent à chaque producteur d'avoir un retour officiel de la situation sanitaire de son atelier.

Les CHEVRIERS de Nouvelle-Aquitaine et Vendée réalise des suivis techniques auprès des producteurs adhérents. En cas de crise sanitaire avérée sur une structure fromagère, un protocole de gestion de crise est automatiquement enclenché afin de diagnostiquer la cause, la solutionner, accompagner le producteur et sécuriser au maximum la chaîne de distribution jusqu'au consommateur. Cette démarche officielle permet de gagner en temps et en efficacité. Nos services se tiennent à la disposition de tous pour répondre aux questions qui se poseraient.

**Un enjeu majeur, le goût :** au-delà des bénéfices pour la santé, n'oublions pas que **les produits laitiers au lait cru présentent une diversité de goûts incomparables. Ils valorisent les savoir-faire traditionnels fermiers et artisanaux en préservant l'identité de nos terroirs.** Ils sont le reflet d'une culture française qui reste ouverte sur le monde mais souhaite valoriser fièrement la qualité de son patrimoine culinaire. Ensemble, consommateurs et producteurs, résistons et sachons préserver cette richesse alimentaire à nulle autre pareil.

(1) : Implication du lait et des produits laitiers dans les maladies infectieuses d'origines alimentaires (étude française / 1988 - 2003)

(2) : Aliments suspectés dans les TIAC déclarées en 2017 – DGAL (Direction Générale de l'Alimentation)

Pour en savoir plus : [http://fermiers.terredeschèvres.fr/IMG/pdf/capr\\_infos\\_n21-special\\_lait\\_cru.pdf](http://fermiers.terredeschèvres.fr/IMG/pdf/capr_infos_n21-special_lait_cru.pdf)