



Gestion du risque EHEC dans les produits laitiers au lait cru

Bruno Ferreira

Directeur général de l'alimentation

30 janvier 2020

Bilan des alertes et des TIAC

	2016	2017	2018	2019
TOTAL Alertes MUS	1 085	1 080	1 270	1 195
Alertes MUS pour EHEC	28	30	36	39
Alertes EHEC en produits laitiers (lait cru)	9	13	24	27
Alertes EHEC origine RASFF (produit FR analysé dans un autre pays)	7	8	5	9
Alertes EHEC avec cas humains	0	2 (dont 1 PL)	3 (Reblochon)	1 (St Marcellin)

E. coli hautement pathogène : un risque réel

Des conséquences parfois graves

- Syndrome hémolytique et urémique : insuffisance rénale, dialyse
- Possible évolution neurologique
- Très jeunes enfants particulièrement sensibles => fort impact médiatique potentiel

Un danger avéré

- le suivi des filtres à lait illustre une présence non négligeable
- un taux de contamination du lait élevé certains mois de l'année

E. coli hautement pathogène : un risque réel

Eviter la consommation par les personnes sensibles

- .Recommandations rappelées par le ministre en mai 2019
- .Personnes les plus sensibles :
- .Enfants de moins de 5 ans (cas humains les plus graves, SHU)
- .Femmes enceintes
- .Personnes immuno-déprimées
- .Communication reprise progressivement par les professionnels (site internet + projet de mention d'étiquetage)
- .Transparence = base de la confiance du consommateur

Comment mieux gérer ce risque ?

Spécificités de la filière au lait cru => flore bactérienne

Spécificités de la filière fermière / capacité d'analyse réduite (coût)

=> les professionnels ne doivent pas gérer le risque uniquement *via* la surveillance sur le produit fini

=> travailler en amont de la fabrication du fromage

=> améliorer la prévention globale tout au long de la filière

La prévention du risque, un enjeu essentiel

Par des actions individuelles :

Biosécurité (propreté des bâtiments et des abords...)

Conduite des élevages (santé et propreté des animaux)

Hygiène de la traite

Par des actions collectives :

- par bassin de production

- tant dans le domaine de la surveillance que de la gestion

- actions à mutualiser

La prévention du risque, un enjeu essentiel

Par la recherche :

Meilleure connaissance des conditions de développement des bactéries pour mieux les maîtriser

Meilleure connaissance de leur pathogénicité chez l'Homme

Amélioration des méthodes de confirmation des souches

Par l'amélioration de la surveillance :

Groupe de travail dédié de la plate-forme de surveillance de la chaîne alimentaire

La prise en compte du risque : un objectif pour la filière

Maîtriser autant que possible le danger aux stades de la production et de la transformation

Informier clairement le consommateur du risque résiduel pour les personnes sensibles

Assurer la pérennité d'une filière de qualité : la performance sanitaire au service de la performance économique

Mobiliser et impliquer l'ensemble des acteurs de la filière



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'ALIMENTATION

Merci de votre attention