

Les produits au lait cru, bien plus de bénéfices que de risques !

Les **producteurs fermiers** fabriquent leurs fromages et autres produits laitiers à partir de lait cru. La **flore microbienne naturellement présente dans le lait cru** donne aux produits laitiers fermiers une richesse organoleptique et une typicité spécifiques de chaque ferme. Mais au-delà de cette typicité de goût, **de nombreuses études scientifiques démontrent ses importants effets bénéfiques pour la santé.**

Les bénéfices des produits au lait cru sur la santé sont considérables

La consommation de lait cru dès le plus jeune âge a un **effet protecteur contre les allergies, l'asthme et de nombreuses infections.** La microflore du lait cru favorise le renforcement du microbiote intestinal.

Une étude scientifique récente (PASTURE) et très complète permet de chiffrer ces bénéfices :

-**l'asthme** touche environ 4 millions de personnes. Chaque année, 15 000 personnes sont hospitalisées et 1 000 personnes environ en décèdent.

-plus de 2 millions souffrent **d'allergies** et les chocs anaphylactiques sont en augmentation constante.

-**les otites et infections respiratoires** sont l'une des premières causes de mortalité chez l'enfant.

La consommation de lait cru, si elle était diffusée aux jeunes enfants, permettrait de réduire de près de 30% ces affections.



Les infections alimentaires impliquant le lait cru sont extrêmement rares

Les statistiques montrent que les produits au **lait cru** ne sont que très rarement impliqués : **au maximum, dans 3% des cas.** Des aliments tels que la viande, les œufs, les produits transformés prêts à consommer, ou le saumon fumé, sont bien plus souvent concernés par des alertes sanitaires.

Pour les E. coli, dont on parle tant aujourd'hui, les conséquences sont, il est vrai, très graves. Mais elles sont très rares, et **le lait cru représente seulement 0.3% des cas démontrés, la viande hachée 54% !**



Production fermière et lait cru vont bien ensemble !

Les pratiques fermières sont compatibles avec une production au lait cru de qualité. En production fermière, le lait **est transformé très rapidement, et il n'est ni stocké ni transporté**, ce qui réduit considérablement les risques d'altération ou de défauts de maîtrise.



Les producteurs fermiers : acteurs de la qualité sanitaire

Nous travaillons chaque jour dans le souci de fournir des produits sains à nos clients. Nous nous **formons régulièrement sur les aspects sanitaires et techniques** de notre métier. Nous sommes organisés au niveau local, national et européen et, en cas de besoin, nous pouvons faire appel à un réseau de techniciens de terrain spécialistes.

Responsables de toutes les étapes, depuis le soin des animaux jusqu'à la vente des produits finis, nous mettons en place au quotidien dans nos ateliers **de bonnes pratiques d'hygiène** pour assurer la qualité sanitaire de nos produits.

Nous sommes conscients que nos produits au lait cru ne sont pas exempts de tout risque. Mais ces risques sont très faibles, en particulier au regard des bénéfices importants qu'ils apportent sur des problèmes sanitaires majeurs et en constant développement. **Une attitude raisonnable de l'administration serait de considérer ce rapport entre les bénéfices et les risques plutôt que de développer une communication purement anxiogène.**

Pour en savoir plus :

- *Sur les effets positifs du lait cru concernant la protection contre les allergies :*
« Protection contre l'allergie par l'environnement de la ferme : en 15 ans, qu'avons-nous appris de la cohorte européenne 'PASTURE' ? » - Dominique Angèle Vuitton – Bulletin de l'Académie Nationale de Médecine
- *Sur les statistiques de toxi-infections alimentaires :*
« Surveillance des toxi-infections alimentaires collectives - Données de la déclaration obligatoire, 2017 » - Santé Publique France – Janvier 2019
- *Vous trouverez des liens vers ces documents sur le site internet : www.anplf.com*