

## ➤ Le lait cru

### Préoccupations

Lors de la présentation du mémoire du Directeur national de santé publique (DNSP) devant la Commission sur l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire québécois (CAAAQ), le 6 septembre 2007, un commissaire a posé une question concernant l'autorisation de vendre du lait cru à la ferme ou dans des établissements spécialisés à cette fin au Québec. On voulait savoir quelle était la position de la santé publique face à cette question, voici notre réponse.

### Avis de Santé Canada

Santé Canada a statué sur la question du lait cru en 2006.

Le 1 août 2006

Pour diffusion immédiate

### Santé Canada rappelle aux Canadiens les risques associés à la consommation de lait cru

**OTTAWA** - Santé Canada désire rappeler aux Canadiens de ne pas boire de lait cru (non pasteurisé) en raison de la présence possible de bactéries pouvant rendre gravement malade.

Plusieurs types de bactéries susceptibles de se retrouver dans le lait cru, comme *Salmonella*, *E. coli* et *Listeria* peuvent causer des maladies d'origine alimentaire. Ces bactéries peuvent entraîner de graves problèmes de santé tels que fièvre, vomissements, diarrhée, insuffisance rénale potentiellement mortelle, fausse-couche, voire la mort. Enfants, femmes enceintes, aînés et personnes immunodéficientes sont particulièrement vulnérables.

Compte tenu de ces risques, le *Règlement sur les aliments et drogues* exige que le lait qui se vend au Canada soit pasteurisé. La pasteurisation détruit les organismes responsables de la maladie tout en préservant la valeur nutritive du lait. Le lait cru ne reçoit aucun traitement visant à en assurer la salubrité; il est réfrigéré à la ferme.

Le lait est un aliment important qui contient des nutriments essentiels à une bonne santé, en particulier le calcium et la vitamine D.

Depuis longtemps, le lait non pasteurisé est associé à de nombreuses maladies graves. Toutefois, le nombre de maladies d'origine alimentaire attribuables au lait a diminué considérablement depuis l'introduction de la pasteurisation au début des années 1900.

En vertu du *Règlement sur les aliments et drogues*, la vente de lait cru est strictement interdite depuis 1991. La vente de fromage de lait cru est autorisée et considérée inoffensive, car le processus de fabrication aide à éliminer plusieurs des pathogènes présents dans le lait cru.

Même si la vente de lait cru est interdite au Canada, des personnes ont été malades après en avoir bu alors qu'elles visitaient une ferme. Certains exploitants de fermes laitières consomment le lait provenant de leurs animaux. Bien que le lait pasteurisé soit la norme, certains Canadiens préfèrent toujours le lait cru en raison de ses soi-disant bienfaits. Cependant, le risque de maladie associé à la consommation de lait cru est beaucoup plus important que tout avantage possible.

### **Lignes directrices au Québec**

En concordance avec Santé Canada, voici donc les lignes directrices émises par le MAPAQ face à cette question :

- La vente de lait cru, non pasteurisé, est strictement interdite au Québec;
- Seul le lait pasteurisé dans des usines munies de permis de transformation de produits laitiers délivrés par le MAPAQ peut être vendu;
- Pour ces établissements, il existe même des règles d'affichage du permis: celui-ci doit obligatoirement être affiché sur le lieu de préparation des produits laitiers et doit préciser les produits qui peuvent être transformés, qu'il s'agisse de produits à base de lait de vache, de chèvre ou de brebis;
- Quant à la vente de fromage au lait cru fabriqué dans un établissement autre qu'une usine détenant un permis, elle est strictement interdite. Toutefois, quelques fermes (une quarantaine) détiennent un permis d'usine laitière qui permet la transformation et la vente de fromage au lait cru ou pasteurisé.

### **Conclusion**

Nous reconnaissons qu'une confusion existe parfois dans l'esprit du consommateur alors qu'il se fait offrir commercialement du fromage fait de lait cru. Dans un tel cas, le fromage doit provenir d'un établissement possédant un permis d'usine de transformation et de surcroît, ce fromage doit obligatoirement subir une période de maturation de plus de 60 jours.

### **➤ La trichinose ou trichinellose<sup>1</sup>**

#### **Préoccupations**

Lors de la présentation du mémoire du DNSP devant la Commission, un commissaire a posé une question concernant une augmentation possible de l'incidence de la trichinellose si on s'orientait vers l'élevage de porcs en liberté à l'extérieur, par opposition à l'élevage à l'intérieur de la porcherie.

#### **Généralités**

La trichinellose est une maladie parasitaire qui affecte les animaux carnivores et omnivores. L'infection se fait par ingestion de viande crue ou insuffisamment cuite provenant d'un animal parasité. Transmissible à l'humain, elle est causée par *Trichinella* sp, un parasite qui se loge dans les muscles. L'infection chez l'homme a longtemps été associée à l'ingestion de viande de porc insuffisamment cuite. Toutefois, les conditions modernes de régie, avec entre autres, l'arrêt de l'utilisation des déchets de table dans

<sup>1</sup> Document préparé le 12 septembre 2007 par D<sup>e</sup> Sylvie Fortier de l'Institut national de santé animale.

l'alimentation des porcs, ont réduit la prévalence de la maladie chez cette espèce à 0.01%. La trichinellose est déclarable selon la *Loi sur la santé des animaux* de l'Agence canadienne d'inspection des aliments et les programmes de surveillance à l'abattoir ont permis de constater la rareté du parasite chez les animaux de consommation au Canada. Au Québec, le parasite se rencontre chez plusieurs de nos animaux sauvages : ours noir, coyote, loup, lynx, renard roux, martre, raton-laveur, chien. Mais la prévalence est quand même faible soit aux alentours de 2%. En Amérique du Nord, les infections humaines, bien que rares, sont principalement dues à la consommation de viande de gibier.

#### **Mode de contamination chez le porc**

L'ingestion de déchets de porcs non cuits a été considérée traditionnellement comme la principale source d'infection du porc. Cet usage est maintenant interdit au Canada. Le porc peut ainsi s'infecter par :

- cannibalisme : il a été observé que dans de petits élevages artisanaux mal tenus, les décès de porcs peuvent être plus fréquents et favoriser le cannibalisme. Par contre le mordillage de la queue aurait une importance minime dans la transmission du parasite.
- coprophagie : en ingérant des fèces d'un porc ayant avalé de la nourriture infectée 24 à 48 heures auparavant.
- ingestion de vermine ou de leurs excréments : en l'absence de moyen de contrôle de la vermine, le parasite peut se maintenir par cannibalisme dans une population de rats et constituer une source constante d'infection pour le porc. La contamination de la nourriture du porc est donc une source possible d'infection.
- ingestion d'un animal sauvage infecté (mouffette, opossum, raton laveur); le porc peut infecter les animaux de la faune du voisinage, lesquels peuvent jouer le rôle de réservoir pour une réintroduction éventuelle dans l'élevage. Il a été démontré que *T. spiralis* est présent chez les animaux de la faune dans les zones d'élevage du porc.

#### **Conclusion**

La tendance des consommateurs à rechercher des viandes biologiques produites dans des conditions bucoliques pourrait changer la situation de la trichinellose au Québec. Un accès au pâturage extérieur pour les porcs augmente le danger de contacts avec les rongeurs et autres animaux réservoirs, tel que décrit précédemment.

L'éventualité d'une recrudescence du parasite dans la viande de porc constituerait un problème de santé publique et une barrière au commerce international. Deux approches peuvent contribuer à obtenir une viande saine : l'inspection à l'abattoir et le contrôle à la ferme. Comme il s'avère techniquement et économiquement difficile de certifier que toute viande de porc est exempte du parasite, d'autres approches plus efficaces et plus économiques sont prises en considération, telles une bonne régie à la ferme par :

-le contrôle de la vermine, des animaux sauvages et des oiseaux;

- une alimentation contrôlée utilisant des ingrédients stériles et des mesures d'hygiène strictes pour les travailleurs ayant accès aux locaux d'élevage;
- une prévention du cannibalisme et du mordillage de queue chez le porc.

La prévention étant toujours de mise, il faut continuer à sensibiliser la population à cette problématique, en particulier les éleveurs et les chasseurs, et insister sur l'importance de l'hygiène lors de la préparation des aliments et la cuisson adéquate de toute viande susceptible d'être infectée.

**Références :**

VILLENEUVE, A. (2003). *Les zoonoses parasitaires, l'infection chez les animaux et chez l'homme*. Les Presses de l'Université de Montréal

Cartable des zoonoses du MAPAQ, mars 2007