

Pour diffusion immédiate
Le 29 novembre 2006
2006/nr-136

LE LAIT NON PASTEURISÉ : UN GRAND DANGER POUR LA SANTÉ

Par le Dr David Williams, médecin hygiéniste en chef adjoint de l'Ontario
le Dr Karim Kurji, médecin hygiéniste par intérim de la région de York
la Dre Hazel Lynn, médecin hygiéniste des Comtés de Grey et Bruce

Comme vous l'avez peut-être lu ou entendu, la vente de lait cru ou non pasteurisé fait la une des journaux depuis quelques temps. Les points de vue diffèrent à ce sujet et de nombreuses personnes se posent des questions au sujet des risques que le lait cru pose pour la santé.

Ne vous y trompez pas – boire du lait non pasteurisé n'est pas bon pour la santé.

Le lait cru peut causer des maladies bénignes, des maladies graves très longues et même la mort. Cela s'explique par le fait que les agents pathogènes présents dans le lait non pasteurisé comprennent la bactérie E. coli O157, la même qui a provoqué des cas de contamination mortels à Walkerton.

Les personnes qui boivent du lait non pasteurisé peuvent souffrir de diarrhée grave, de coliques ou de douleurs abdominales, de vomissements, de la fièvre, de faiblesses et de frissons. Certains groupes, comme les jeunes enfants, les personnes âgées, les malades, les femmes enceintes et les personnes au système immunitaire affaibli, sont particulièrement vulnérables.

Ce qui rend le lait cru encore plus dangereux, c'est que ces bactéries (qui comprennent la salmonelle et la campylobactérie) peuvent infecter des personnes qui n'ont même pas consommé ce produit insalubre. L'infection peut être transmise d'une personne à une autre sur un simple contact main-bouche.

Il existe une longue liste de rapports sur les conséquences de la consommation de lait non pasteurisé, notamment :

- quatre cas d'infection causés par la bactérie E. coli O157 associée à du lait cru vendu dans des camions non identifiés en Ontario en avril 2005;
- 23 cas d'infection causés par la campylobactérie provenant d'une ferme laitière biologique du Wisconsin en décembre 2001;
- cinq enfants infectés par la bactérie E. coli O157 dans une ferme coopérative à Nanaimo, en Colombie-Britannique, en août 2001. Deux de ces enfants ont été atteints du syndrome hémolytique et urémique, grave complication susceptible d'entraîner une défaillance rénale.

C'est à cause de ces conséquences graves et parfois fatales qu'il est illégal de vendre, d'offrir de vendre, de livrer ou de distribuer du lait cru. Toute personne au courant de telles pratiques doit les signaler au service des plaintes du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, au 1 888 466-2372, poste 64391.

Renseignements :

Dan Strasbourg, ministère de la Santé et des Soins de longue durée
416 314-6197

Jennifer Mitchell-Emmerson, Services de santé de la région de York
905 830-4444 (poste 4016)

Drew Ferguson, Unité de santé de Grey Bruce
519-376-9420 (ext. 269)

Also available in English