

**Note de synthèse A4**  
**Aliments consommés crus**

Une partie notable de notre alimentation est constituée d'aliments consommés crus. Certains font l'objet d'une consommation quotidienne (crudités, fruits par exemple), d'autres sont de consommation plus exceptionnelle (coquillages crus, carpaccio de poisson). Certains font partie d'habitudes ancestrales (salades, beurre cru, lait cru, fromages au lait cru, charcuteries crues comme le jambon fumé par exemple, préparations contenant des œufs crus, comme la mayonnaise ou la mousse au chocolat « maison »), d'autres sont d'apparition plus récente (viande hachée mal cuite, tartare de bœuf ou de poisson, carpaccio de poisson ou de viande, poissons marinés, poissons crus à la japonaise, graines germées).

De plus, la part des aliments crus dans notre alimentation tend à être stimulée par les évolutions récentes de la demande des consommateurs, l'élargissement de l'offre industrielle, notamment grâce au développement de technologies non thermiques, et le maintien sur toute l'année de l'offre en produits frais grâce à la diversification des zones de production.

En temps que vétérinaire compétent dans le domaine de la sécurité des aliments, la Communauté Municipale de Santé et la Caisse d'Allocation Familiale font appel à vous pour donner une conférence auprès des habitant-e-s sur les risques microbiologiques liés aux aliments consommés crus. Vous trouverez des rapports sur ce sujet, mais votre travail est de transmettre l'essentiel du message, en particulier pour les personnes fragiles.