



Ministère des solidarités
et de la santé

Ministère de l'agriculture
et de l'alimentation

Paris, le 14 mai 2018

Communiqué de presse

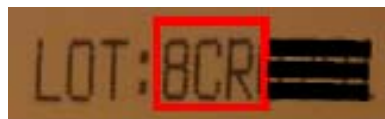
—
Risque de contamination par la bactérie E.coli :
Par précaution, tous les reblochons Chabert estampillés 74.096.050 sont rappelés
—

Depuis l'identification de sept cas d'infection sévère à *Escherichia coli* de type O26 chez de jeunes enfants ayant consommé du reblochon entier au lait cru produit sur le site de Cruseilles (Haute-Savoie) de l'entreprise Chabert, les autorités sanitaires en lien avec l'entreprise sont fortement mobilisées afin de prendre toutes les mesures nécessaires à la protection des consommateurs.

A la suite de l'enquête de traçabilité conduite ce week-end, il a été décidé par précaution de retirer de la vente et de rappeler l'ensemble des fromages reblochons entiers au lait cru fabriqués sur ce site (marque sanitaire FR **74.096.050** CE) et commercialisés jusqu'à ce jour. Les produits fabriqués sur les **autres sites de Chabert (avec une marque sanitaire différente) ne sont pas concernés** par cette alerte.

Les produits concernés sont les suivants :

Dénomination : Fromage AOP reblochon laitier au lait cru
Présentation : fromage entier de 450g emballé
Marque sanitaire (estampille) : FR 74.096.050 CE- avec pastille caséine rouge
Lots : **lots commençant par 8CR XXXX....**
Marque commerciale : toutes marques commerciales
Enseignes : l'ensemble des enseignes est concerné.



Les enseignes ayant distribué ces produits sont tenues d'informer leurs clients. Des affichettes seront notamment apposées sur les points de vente concernés.

Afin de répondre au mieux aux interrogations éventuelles des consommateurs, l'entreprise Chabert a mis à leur disposition le numéro de téléphone suivant **0800 94 52 35**, de 8h à 19h.

Il est demandé aux personnes qui détiendraient les fromages concernés de ne pas les consommer et de les rapporter au point de vente où ils ont été achetés. Les autorités sanitaires rappellent aux personnes qui en auraient consommé et qui présenteraient des symptômes de type diarrhées, douleurs abdominales ou vomissements qu'elles doivent consulter au plus vite leur médecin traitant en mentionnant cette consommation et le lien possible avec la bactérie *Escherichia coli*.

En l'absence de symptôme dans les 10 jours après la consommation des produits concernés, il est inutile de s'inquiéter et de consulter un médecin.

Les investigations se poursuivent dans l'entreprise et dans les élevages laitiers fournisseurs afin de déterminer précisément la source de la contamination par E.coli O26.

Santé Publique France, en lien avec le Centre national de référence des E.coli poursuit également la surveillance des syndromes hémolytiques et urémiques (SHU) pour détecter d'éventuels nouveaux cas en lien avec cette consommation.

D'une façon générale, les autorités sanitaires rappellent que **par précaution le lait cru et les fromages à base de lait cru ne doivent pas être consommés par les jeunes enfants** ; il faut préférer les fromages à pâte pressée cuite (type Emmental, Comté, etc.), les fromages fondus à tartiner et les fromages au lait pasteurisé.
La même recommandation vaut pour les femmes enceintes et les personnes immunodéprimées.

Plus d'information sur les syndromes hémolytiques et urémiques (SHU) et sur la bactérie E.coli:

- > <http://solidarites-sante.gouv.fr/soins-et-maladies/maladies/maladies-infectieuses/article/syndrome-hemolytique-et-uremique-shu>
- > <http://invs.santepubliquefrance.fr/fr/Dossiers-thematiques/Maladies-infectieuses/Risques-infectieux-d-origine-alimentaire/Syndrome-hemolytique-et-uremique>
- > <http://agriculture.gouv.fr/ecoli-quest-ce-que-cest>

Contacts presse

Direction générale de la Santé : 01 40 56 84 00 - presse-dgs@sante.gouv.fr

Service de presse du ministère de l'agriculture et de l'alimentation : Tel : 01 49 55 60 11 - ministere.presse@agriculture.gouv.fr