GOUVERNEMENT

Liberté
Égalité
Fraternité

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Paris, le 14 août 2024

CAS GROUPÉS DE SALMONELLOSE : RAPPEL DE FROMAGES FERMIERS LE CHASTEAU, PRODUITS DANS LE CANTAL PAR LE GROUPEMENT AGRICOLE **D'EXPLOITATION EN COMMUN (GAEC) DEFLISQUE**.

Entre fin juillet et début août 2024, l'Institut Pasteur et Santé publique France ont identifié un ensemble de cas de salmonelloses (72 cas) présentant des caractéristiques similaires. Plus de la moitié des cas ont été identifiés dans le Puy-de-Dôme, en Corrèze et dans la Creuse ; d'autres ont récemment été recensés dans les régions Nouvelle-Aquitaine, Bourgogne-Franche-Comté, Centre-Val de Loire, Pays de la Loire, Bretagne, Grand-Est et Occitanie.

Ces cas sont liés à la consommation, entre début mars et début août 2024, de fromages fermiers Le Chasteau produits dans le Cantal par le GAEC Deflisque (fromages à pâte molle ressemblant visuellement à des Saint-Nectaire, mais ne disposant pas de l'appellation d'origine protégée) et vendus en particulier sur des marchés du Puy-de-Dôme (Besse Saint Anastaise, La Bourboule, Mont-Dore, Aubière, Giat).

Mesures mises en place

Les enquêtes alimentaires effectuées auprès des malades, et les enquêtes de traçabilité effectuées auprès des lieux d'achat et de consommation ont permis d'identifier les produits suspects. Les contrôles réalisés par la Direction départementale en charge de la protection des populations du Cantal ont conduit à la fermeture en urgence de la fromagerie et à la consignation de l'ensemble des fromages sur site le 23 juillet. Des prélèvements ont permis de confirmer la contamination des fromages le 1er août, ce qui a justifié des mesures de retrait et rappel immédiates auprès des consommateurs.

Suite aux dysfonctionnements de la fromagerie, le rappel a été publié sur le site Rappelconso à compter du 7 août. Ce rappel porte sur tous les fromages fermiers Le Chasteau du GAEC Deflisque, tous lots, toutes dates limites de consommation (DLC), commercialisés à compter du mois de mars 2024.

Symptômes et risques sanitaires

Les toxi-infections alimentaires causées par les salmonelles se traduisent par des troubles gastro-intestinaux (diarrhée, vomissements) d'apparition brutale, souvent accompagnés de fièvre et de maux de tête qui surviennent généralement 6h à 72h après la consommation d'un produit contaminé. Ces symptômes peuvent être plus prononcés chez les jeunes enfants, les femmes enceintes, les sujets immunodéprimés et les personnes âgées.

Les personnes qui auraient consommé ce produit et qui présenteraient ces symptômes sont invitées à consulter leur médecin traitant en lui signalant cette **consommation. En l'absence de symptômes dans les 7 jours après la consommation** du produit **concerné, il est inutile de s'inquiéter et de consulter un médecin.**

Si vous détenez ce produit (par exemple en cas de congélation du fromage), ne le consommez pas.

Contacts presse :

Ministère du Travail, de la Santé et des Solidarités
alertes-presse@sante.gouv.fr
Tel. 01 87 05 93 80

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire
ministere.presse@agriculture.gouv.fr
Tel. 01 49 55 60 11