



Cruseilles, le 14 mai 2018

Communiqué de presse

—

Risque de contamination par la bactérie E.coli :
Par précaution, tous les reblochons Chabert 450g laitiers 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 notre site de Cruseilles (Haute-Savoie), nous sommes pleinement mobilisés aux côtés des autorités sanitaires **afin de prendre toutes les mesures nécessaires à la protection des consommateurs.**

L'entreprise Chabert comprend l'inquiétude des familles concernées.

A ce titre, et à la suite de l'enquête de traçabilité conduite ce week-end, l'entreprise Chabert, en concertation avec les autorités sanitaires, **par mesure de précaution** a pris la décision de retirer de la vente et de rappeler l'ensemble des fromages reblochons 450g laitiers entiers au lait cru fabriqués sur ce site (**estampille sanitaire FR 74.096.050 CE**). Les produits fabriqués sur les **autres sites de Chabert (avec une estampille 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
Portant l'estampille : FR 74.096.050 CE- avec pastille caséine rouge



Lots : lots commençant par 8CR



Marques commerciales : Chabert, Nos régions ont du talent, Reflet de France, Itinéraire des Saveurs, et autres marques commerciales

Enseignes : l'ensemble des enseignes est concerné.

Afin de répondre au mieux aux interrogations des consommateurs, l'entreprise Chabert met 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. Nous rappelons **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 continue également la surveillance pour détecter d'éventuels nouveaux cas en lien avec cette consommation.

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>