

La société Les Délices de la Belle Noë rappelle les produits de charcuterie cuite prête à consommer

Le 15 mars 2019,

La société Les Délices de la Belle Noë procède à un retrait de la vente et à un rappel de ses produits de charcuterie cuite suite à la mise en évidence de la présence de *Listeria monocytogenes*.

Les produits concernés sont de type : poitrine braisée, pâté de campagne, pâté de foie, pâté à l'ail, pâté de tête, rillettes de porc, persillé de Bourgogne, saucisson cuit à l'ail fumé, jambonneau, andouille, josken, rôti cuit.

Ces produits ont été commercialisés jusqu'au 15 mars 2019.

Les produits ont été vendus dans des magasins de vente au détail ou dans des supermarchés situés essentiellement dans les Côtes d'Armor (22) :

- au rayon à la coupe (traditionnel)

Dans ce cas, le produit ne dispose plus de son étiquetage d'origine. En cas de doute, il convient de se renseigner auprès du rayon pour savoir si le produit acheté est concerné par l'alerte.

et

- au rayon libre-service sous forme de produits emballés de type barquette polystyrène sous atmosphère modifiée ou pièce coupée en sous vide avec la marque commerciale Les Délices de la Belle Noë mentionnant le numéro d'agrément FR 22.272.026 CE (toutes DLC et tous numéros de lots).

Les magasins concernés ont mis en place des affichettes au niveau des rayons afin d'informer les consommateurs.

Recommandations aux consommateurs :

L'ensemble des produits a été retiré de la commercialisation. Certains de ces produits ont cependant été commercialisés avant la mesure de retrait.

Il est donc recommandé aux personnes qui détiendraient ces produits de ne pas les consommer et de les détruire, ou de se les faire rembourser.

Les toxi-infections alimentaires causées par *Listeria monocytogenes* se traduisent par de la fièvre isolée ou accompagnée de maux de tête.

Les femmes enceintes doivent être particulièrement attentives à ces symptômes, ainsi que les personnes immunodéprimées et les personnes âgées. Ces symptômes peuvent évoquer une listériose, maladie qui peut être grave et dont le délai d'incubation peut aller jusqu'à 8 semaines.

Les personnes qui auraient consommé les produits mentionnés ci-dessus et qui présenteraient ce type de symptômes sont invitées à consulter sans délai leur médecin traitant en lui signalant cette consommation ainsi que le lieu et la date d'achat.

Pour tout renseignement complémentaire, la société Les Délices de la Belle Noë se tient à la disposition des consommateurs pour répondre à leurs questions au numéro de téléphone suivant : 02 96 92 48 39.

Pour en savoir plus : <http://alimentation.gouv.fr/alerte-produits>

Contact presse: Les Délices de la Belle Noë: 02 96 92 48 39