

Lundi 13 mai 2019

## **Rappel de fromages au lait cru produits par « La Fromagerie Alpine » : De nouveaux lots de fromages commercialisés localement sont concernés**

**Les enquêtes de traçabilité menées par les services de contrôle de l'alimentation de la Direction Départementale de la Protection des Populations des Bouches du Rhône ont permis d'identifier de nouveaux lots de fromages au lait cru produits par l'entreprise « La Fromagerie Alpine » susceptibles d'être contaminés par des Escherichia coli de type O26. Ils font en conséquence l'objet d'un nouveau rappel.**

Ces fromages au lait cru ont été reconditionnés par une entreprise des Bouches-du-Rhône et portent donc sur leur étiquetage le numéro d'agrément FR 13.085.001 CE. La distribution de ces produits est exclusivement locale dans des commerces de proximité.

Sont concernés les produits suivants :

**Marque sanitaire (estampille) : FR 13.085.001 CE**  
**Dénomination des produits : ST FELICIEN ou ST MARCELLIN**  
**Présentation : fromages entiers**  
**Lots : S 13 à S17**

**Il est demandé aux personnes qui détiendraient les fromages concernés de ne pas les consommer – et plus particulièrement les jeunes enfants, femmes enceintes, personnes immunodéprimées et personnes âgées – et de les rapporter au point de vente où ils ont été achetés.**

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

**En cas de doute, les consommateurs peuvent se renseigner auprès des responsables du rayon ou du magasin pour savoir si le produit acheté est concerné par l'alerte.**

### **CONTACT PRESSE**

Bureau de la communication interministérielle – 04 84 35 40 00

Retrouvez la Préfecture de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, Préfecture des Bouches-du-Rhône  
[www.bouches-du-rhone.gouv.fr](http://www.bouches-du-rhone.gouv.fr) – [www.paca.gouv.fr](http://www.paca.gouv.fr) –  @prefet13

Les personnes qui en auraient consommé et qui présenteraient des symptômes de type diarrhées, douleurs abdominales ou vomissements 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.

*De façon générale, il est rappelé que la consommation de lait cru ou de fromages au lait cru peut présenter un risque important d'infection bactérienne chez l'enfant, surtout pour les moins de 5 ans. Ce risque particulier diminue avec l'âge jusqu'à 15 ans où il rejoint la normale d'après les données scientifiques.*

*Les enfants de moins de 5 ans ne doivent donc en aucun cas consommer ces produits. Les cas répertoriés ces dernières années confirment la sensibilité particulière de cette tranche d'âge chez laquelle les symptômes peuvent être dramatiques.*

*Les qualités nutritionnelles de ce type de produits, récemment soulignées par l'I.N.R.A., ne doivent en aucun cas occulter le risque sanitaire pour les jeunes enfants.*

## CONTACT PRESSE

Bureau de la communication interministérielle – 04 84 35 40 00

Retrouvez la Préfecture de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, Préfecture des Bouches-du-Rhône

[www.bouches-du-rhone.gouv.fr](http://www.bouches-du-rhone.gouv.fr) – [www.paca.gouv.fr](http://www.paca.gouv.fr) –  @prefet13