Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 22/04/2025

GAEC ELEVAGE DU SERRE Elevage du Serre rappelle Fromage de chèvre, Faisselle, Lingot, Fiesta Balmellis, Pyramide cendrée, Picdon AOP

- **Fromage de chèvre, Faisselle, Lingot, Fiesta Balmellis, Pyramide cendrée, Picdon AOP**
- Marque : **Elevage du Serre**
- **Lot du 072/25 à 104/25 Date de durabilité minimale entre le 19/04/2025 et le 25/05/2025**
- Date début/fin de commercialisation : **du 14/03/2025 au 17/04/2025**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **FR07189003**
- Zone géographique de vente : **Départements : ARDECHE (07)**
- Distributeurs : **Fromagerie Vanseenne - 07140 Les Vans Village des producteurs - 07200 Aubenas Ardech'O Crémerie - 07230 Lablachère Les halles L'ardéchoise - 07110 Largentière Proxi - 07110 Uzer E. Leclerc - 07200 St Etienne de Fontbello Magasin de Producteur les Bou**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Présence de Salmonelles**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, Rapporter le produit au point de vente.**
- Préconisation sanitaire :
  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 des produits contaminés. 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 ces produits 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 des produits concernés, il est inutile de s'inquiéter et de consulter un médecin. Si le produit doit subir une cuisson avant consommation : la cuisson à cœur des produits (œufs durs, pâtisseries, viandes de volailles…) à +65°C permet de détruire ces bactéries et de prévenir les conséquences d'une telle contamination.

RECOURS DONT DISPOSENT LES CONSOMMATEURS

- Modalités de compensation : **Remboursement.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **mercredi 30 avril 2025**

Retrouvez toutes les informations sur les rappels de produits sur le site:

https://rappel.conso.gouv.fr

Le site des alertes de produits dangereux

FAITES PASSER LE MESSAGE :
Informez vos parents et amis de ce rappel !
Faites circuler l'information au sujet de ce rappel, surtout si vous savez que le produit faisant l'objet du rappel a été offert, prêté ou vendu à quelqu'un d'autre