Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 08/07/2025

SOCIETE COOPERATIVE AGRICOLE DES PRODUCTEURS DE REBLOCHONS DE LA VALLEE DE THONES
Coopérative des Producteurs de Reblochon de la Vallée de Thones rappelle Reblochon fermier bio AOP



- Noms des modèles ou références concernés : **Reblochon de Savoie fermier AOP issu de l'agriculture biologique 450g**
- Marque : **Le farto**
- **Lot 013225146 Date de durabilité minimale 18/07/2025**
  Lot 013225146 Date de durabilité minimale 08/08/2025
- Conditionnements : **Fromage entier emballé**
- Date début/fin de commercialisation : **du 04/06/2025 au 07/07/2025**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **FR 74.280.050 CE**
- Zone géographique de vente : **Départements : HAUTE-SAVOIE (74)**
- Distributeurs : **La maison du fromage à Bonneville**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Présence de Salmonella spp**
- 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, Détruire le produit.**
- 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, Echange.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **samedi 26 juillet 2025**

CONTACT

- Numéro de contact : **0450020560**

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