Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 01/08/2025

LA BONDE DE GATINE rappelle fromage au lait cru de chèvre



Photo2 : Etoile code 8055/8056

- Noms des modèles ou références concernés : **Etoile de Gâtine, Fleur de Chèvre, Seau de caillé**
- Marque : **LA BONDE DE GATINE**
- **GTIN 3485690080605 Lot 190 (Seau de caillé) Date limite de consommation 08/08/2025**
  GTIN 3485690080551 Lot 186 (Etoile) Date de durabilité minimale 03/09/2025
  GTIN 3485690080469 Lot 186 (Fleur) Date de durabilité minimale 03/09/2025
  GTIN 3485690080452 Lot 190 (Fleur) Date de durabilité minimale 07/09/2025
  GTIN 3485690080452 Lot 186 (Fleur) Date de durabilité minimale 03/09/2025
  GTIN 3485690080469 Lot 190 (Fleur) Date de durabilité minimale 07/09/2025
  GTIN 3485690080568 Lot 186 (Etoile) Date de durabilité minimale 03/09/2025
- Conditionnements : **Seau et caisse en bois**
- Date début/fin de commercialisation : **du 08/07/2025 au 16/07/2025**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **79.345.001**
- Informations complémentaires : **Codes produits et DDM/DLC : - Fleur : 8045/8046 DDM : 03/09/25 et 07/09/25 - Seau caillé : 8060 DLC : 08/08/25 - Etoile : 8055/8056 DDM : 03/09/25**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **POIREL FROMAGER, FROMI, ODEON, QUATREHOMME, CNF, FROMAGERIE TOURETTE, FROMAGERIE NIVESSE, FERMIERE ST-MICHEL, UGALAIT, TRADITIONS TERROIRS, L'INSTANT FROMAGE, LA FERME FROMAGERE, FROMAGERIE DE FLEUR**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Contamination d'Escherichia coli producteurs de Shiga Toxines (STEC) dans les fromages au lait cru.**
- Risques encourus par le consommateur : **Escherichia coli shiga toxinogène (STEC)**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, Rapporter le produit au point de vente, Contacter le point de vente, Contacter le service consommateur, Détruire le produit.**
- Préconisation sanitaire :
  Les Escherichia coli shiga toxinogène (STEC) peuvent entraîner dans la semaine qui suit la consommation de produits contaminés, des diarrhées parfois sanglantes, des douleurs abdominales et des vomissements, accompagnés ou non de fièvre. Ces symptômes peuvent être suivis (5 à 8% des cas) de complications rénales sévères, principalement chez les enfants. 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. En l'absence de symptôme dans les 15 jours après la consommation des produits concernés, il est inutile de s'inquiéter et de consulter un médecin. D'une façon générale, les autorités sanitaires rappellent que par précaution pour les populations plus sensibles comme les enfants, les personnes âgées ou immunodéprimées, les femmes enceintes, il est recommandé de cuire à cœur (70°C) les viandes hachées et les produits à base de viande hachée. Il faut également éviter la consommation de lait cru et de produits au lait cru. Il faut préférer les fromages à pâte pressée cuite (type Emmental, Comté, etc.), les fromages fondus à tartiner et les fromages au lait pasteurisé. Il faut éviter également la consommation de produits crus ou insuffisamment cuits à base de farine (pâtes à cookies, pâtes à pizza ...). Les végétaux devraient être lavés soigneusement ou épluchés ou cuits avant d'être consommés.

RECOURS DONT DISPOSENT LES CONSOMMATEURS

- Modalités de compensation : **Remboursement.**

CONTACT

- Numéro de contact : **0549258182**

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