Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 24/04/2026

LA RACOTIERE rappelle Fromage de Chèvre Fermier



- Noms des modèles ou références concernés : **Bouchons de chèvre, Apérichèvres**
- Marque : **Sans marque**
- **Lot 80/8m - 80/8v Date de durabilité minimale 03/04/2026**
  Lot 55.38 Date de durabilité minimale 25/04/2026
  Lot 61.34 ; 61.47 ; 61.79 Date de durabilité minimale 01/05/2026
  Lot 63.80 Date de durabilité minimale 03/05/2026
  Lot 89.34 ; 89.79 Date de durabilité minimale 29/05/2026
  Lot 90.59 Date de durabilité minimale 30/05/2026
  Lot 91.80 Date de durabilité minimale 31/05/2026
  Lot 93.59 Date de durabilité minimale 02/06/2026
  Lot 84.88 Date de durabilité minimale 24/05/2026
  Lot 83.38 ; 83.59 Date de durabilité minimale 23/05/2026
  Lot 82.79 ; 82.34 Date de durabilité minimale 22/05/2026
  Lot 77.05 Date de durabilité minimale 17/05/2026
  Lot 76.59 Date de durabilité minimale 16/05/2026
  Lot 75.79 ; 75.34 ; Date de durabilité minimale 15/05/2026
  Lot 70.73 Date de durabilité minimale 10/05/2026
  Lot 69.59 ; 69.33 Date de durabilité minimale 09/05/2026
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **7121202**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **La Racotière, Les Bons Fromages, Fromagerie Moreau, Fromagerie MJ**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Risques microbiologiques**
- Risques encourus par le consommateur : **Escherichia coli shiga toxinogène (STEC)**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer.**
- 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 : **Autre (voir informations complémentaires).**
- Date de fin de la procédure de rappel : **lundi 8 juin 2026**

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