Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 09/06/2026

GAEC DES BIENS VIVANTS GAEC DES BIEN VIVANTS rappelle FROMAGE DES BIEN VIVANTS



- Noms des modèles ou références concernés : **FROMAGE DES BIEN VIVANTS PREEMBALLE GRAND FRAIS**
- Marque : **GAEC DES BIEN VIVANTS**
- **Lot 20260601Q661 20260602Z042 20260602W883 Date limite de consommation entre le 12/06/2026 et le 02/07/2026**
- Conditionnements : **préemballé**
- Date début/fin de commercialisation : **du 02/06/2026 au 07/06/2026**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Informations complémentaires : **Fromages commercialisés dans les magasins GRAND FRAIS de VARENNES LES MACON et PARAY LE MONIAL**
- Zone géographique de vente : **Départements : SAONE-ET-LOIRE (71)**
- Distributeurs : **MAGASINS GRAND FRAIS VARENNES LES MACON ET PARAY LE MONIAL**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

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

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, Contacter le 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.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **mardi 23 juin 2026**

CONTACT

- Numéro de contact : **0781539229**

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