Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 13/11/2026

GAEC LA LOUISA rappelle REBLOCHON DE SAVOIE au lait cru



- Noms des modèles ou références concernés : **REBLOCHON DE SAVOIE au lait cru**
- Marque : **/**
- **Lot lot 2309 Date de consommation recommandée 23/11/2026**
  Lot lot 1609 Date de consommation recommandée 16/11/2026
  Lot lot 1709 Date de consommation recommandée 17/11/2026
  Lot lot 1809 Date de consommation recommandée 18/11/2026
  Lot lot 2109 Date de consommation recommandée 21/11/2026
  Lot lot 2209 Date de consommation recommandée 22/11/2026
- Date début/fin de commercialisation : **du 08/10/2026 au 27/10/2026**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Zone géographique de vente : **Départements : HAUTE-SAVOIE (74)**
- Distributeurs : **GAEC LA LOUISA CREMERIE DU TREIGE TRIPARD GAEC LES AIRELLES SARL LA FERME DES CHALETS D'OCHE C'NOS TERROIRS**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **retrait par mesure de précaution dans un contexte suspicion salmonelle**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **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.**

CONTACT

- Numéro de contact : **0778148588**

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