



8 avril 2022

## **Mesures complémentaires de précaution : rappel volontaire de fromages au lait cru.**

Les *Fromageries de Normandie* avaient annoncé avoir identifié la source probable de contamination de la présence, en très faible quantité, de *Listeria monocytogenes* dans des fromages au lait cru. Les résultats des analyses complémentaires reçus dans la soirée d'hier confirment l'origine de cette contamination par le lait cru provenant d'une des exploitations partenaires.

Les *fromageries de Normandie* ont décidé, par mesure de précaution, de réaliser un rappel volontaire de la totalité des fromages au lait cru fabriqués avec le lait du producteur concerné. Aucune intoxication n'est recensée à cette heure. Cette procédure s'effectue en parfaite information avec les autorités sanitaires.

L'exigence et l'attention quotidiennes des collaborateurs et des producteurs partenaires des *Fromageries de Normandie* à proposer aux consommateurs des produits de qualité dans le respect des traditions motivent cette décision de rappel volontaire et exhaustif.

### INFORMATIONS TECHNIQUES

Le rappel concerne les fromages à pâte molle à croûte fleurie au lait cru (brie, coulommiers, camembert, petit camembert ; numéros d'identification : 010322LI8, 030322LI8, 070322LI8, 090322LI9, 110322LI4, 150322LI3, 170322LI1 ; et estampille FR 14.371.001 CE.) à marque Normanville, Bon Normand, Pâquerettes, Graindorge, Traditions de Normandie, Nous anti-gaspi.

Nous invitons donc les personnes en possession de ces fromages à les rapporter ou les détruire et se faire rembourser en points de vente. Les personnes qui auraient consommé les produits et présentant de la fièvre, isolée ou accompagnée de maux de tête, et des courbatures sont invitées à consulter leur médecin.

Les consommateurs ayant des questions peuvent joindre le numéro vert 0800 120 120 mis à leur disposition (*service et appels gratuits - ouvert de 8h00 à 18h00 du Lundi au Vendredi hors jours fériés*).

La société *Les Fromageries de Normandie* est une laiterie reconnue pour sa production de fromages AOP et de terroirs. Elle transforme quotidiennement du lait cru collecté dans un rayon de 30 kms au cœur du Pays d'Auge auprès de 104 producteurs normands. En tant que défenseurs des fromages au lait cru, *Les Fromageries de Normandie* s'attachent à surveiller quotidiennement la qualité de ses produits et cela tout au long de leur cycle de vie.

### **Contacts Presse**

Marie-Laure Joblon – 06 85 54 85 78- [Marie-laure.joblon@fr.lactalis.com](mailto:Marie-laure.joblon@fr.lactalis.com)