

MALADIES
INFECTIEUSES
D'ORIGINE
ALIMENTAIRE

FÉVRIER 2020

ÉTUDES ET ENQUÊTES

ÉPIDÉMIE D'INFECTIONS
À *ESCHERICHIA COLI* 026
PRODUCTEUR DE SHIGA-TOXINES
LIÉES À LA CONSOMMATION
DE REBLOCHON AU LAIT CRU.
FRANCE, MARS-MAI 2018

Résumé

Épidémie d'infections à *Escherichia coli* O26 producteur de Shiga-toxines (STEC) liées à la consommation de reblochon au lait cru. France, mars-mai 2018

Le 2 mai 2018, le Centre national de référence des *E. coli*, *Shigella* et *Salmonella* (CNR-ESS) a signalé à Santé publique France un cluster de trois souches de STEC O26 isolées chez des cas de syndrome hémolytique et urémique (SHU) pédiatrique et présentant les mêmes caractéristiques génomiques. Des investigations épidémiologiques ont débuté le 3 mai afin d'explorer les expositions communes aux cas. Les parents des enfants ont été interrogés à l'aide d'un questionnaire exploratoire STEC. Tous les prélèvements des SHU pédiatriques signalés ont été envoyés au laboratoire associé du CNR (LA-RD) pour confirmation. Une enquête de traçabilité amont et aval a été réalisée par la Direction départementale en charge de la protection des populations (DDecPP) et la Direction générale de l'alimentation (DGAI) en collaboration avec les sièges nationaux des enseignes concernées par la vente des produits suspectés. Les analyses microbiologiques alimentaires et environnementales chez le producteur ont été réalisées par le Laboratoire national de référence des *E. coli* (LNR).

Au total, 14 enfants ont été identifiés en lien avec cette épidémie (13 cas confirmés et un cas probable). Il s'agit de huit filles et six garçons, âgés de moins de 5 ans. Les cas résidaient dans neuf régions de France métropolitaine et le début de symptômes s'étalait du 3 mars au 19 mai 2018. Treize enfants ont présenté un SHU et ont été hospitalisés. Un enfant est décédé durant l'hospitalisation. Pour 13 cas, une souche de STEC O26 possédant les gènes *stx2 eae* et *ehxA* a été isolée (analyse négative pour un cas). L'analyse phylogénique réalisée par le CNR-ESS a montré que les 13 souches appartenaient à un même cluster génomique (cgMLST HC5|65006 et analyse des SNP).

La consommation de reblochon a été rapportée pour 12/13 cas confirmés. Pour un cas, la consommation du reblochon a été rapportée au sein du foyer familial, mais pas chez le cas. La traçabilité a identifié que les reblochons consommés par les cas ont tous été fabriqués par Chabert sur le site de Cruseilles (Haute Savoie). L'achat du reblochon Chabert a pu être documenté (cartes de fidélité ou factures) pour 8/13 cas. Pour les autres cas, les enseignes citées par les familles étaient bien approvisionnées par des lots de reblochon incriminés. Des mesures de retrait-rappel ont été mise en place dès le 11 mai. Des retrait-rappels complémentaires ont été initiés le 14 mai, le 1 juin et le 22 juin suite aux nouveaux résultats des investigations. Aucune souche de STEC O26 n'a été isolée dans les reblochons suspectés. Toutefois, quatre souches de STEC O26 ont été isolées dans des filtres à laits de deux producteurs de laits fournissant le site de Cruseilles. Toutes appartenaient au même cluster que celui des cas humains.

Les résultats des investigations ont mis en évidence l'existence d'une épidémie d'infections à STEC O26 chez des jeunes enfants liée à la consommation de reblochon au lait cru fabriqué par Chabert. Cette épidémie souligne une fois encore le risque associé à la consommation de fromages au lait cru, notamment chez les jeunes enfants, et le besoin d'améliorer la sensibilisation du grand public à ces risques.

MOTS CLÉS : *ESCHERICHIA COLI* PRODUCTEURS DE SHIGA-TOXINES, STEC, SYNDROME HÉMOLYTIQUE ET URÉMIQUE, SHU, REBLOCHON, FROMAGE AU LAIT CRU, ÉPIDÉMIE

Citation suggérée : Jones G, de Valk H, Épidémie d'infections à *Escherichia coli* O26 producteur de Shiga-toxines liées à la consommation de reblochon au lait cru. France, mars-mai 2018. Saint-Maurice : Santé publique France, 2020. 34 p. Disponible à partir de l'URL : <https://www.santepubliquefrance.fr>

Abstract

Epidemic of Shiga-toxin-producing *Escherichia coli* (STEC) O26 infections linked to the consumption of raw milk reblochon. France, March-May 2018

On 2 May 2018, the National reference centre for *E. coli*, *Shigella* and *Salmonella* (CNR-ESS) notified Santé publique France of three STEC O26 isolates identified in pediatric hemolytic uremic syndrome (HUS) cases and belonging to the same genomic cluster. Epidemiological investigations were initiated on 3 May to identify if there was an exposure common to the cases. Parents were interviewed using a standardized STEC questionnaire. Stool samples from all notified pediatric HUS cases were sent to the associated laboratory of the CNR-ESS (LA-RD) for confirmation. Traceback investigations were performed by local and national authorities in collaboration with the headquarters of the concerned supermarket chains. Food and environmental samples were analysed by the National reference laboratory for *E. coli*.

In total, 14 cases were identified in connection with this outbreak (eight confirmed cases and one probable case). Cases were eight girls and six boys, all aged under 5 years. Cases resided in nine regions in France. Symptom onset ranged from 3 March to 19 May. Thirteen cases developed HUS and were hospitalized; one child died. For 13 cases, a STEC O26 with *stx2 eae* and *ehxA* virulence genes was isolated (one case negative for STEC). Phylogenetic analysis showed that the 13 isolates all belonged to the same genomic cluster (cgMLST HC5|65006 and SNP analysis).

Consumption of reblochon raw milk cheese was reported for 13/14 cases. For one case, the child did not consume the cheese but family members reported consumption. Traceback investigations identified that the reblochons consumed by the cases were all manufactured by the same company, Chabert at the Cruseilles site (Haute Savoie). Purchase of Chabert reblochon was documented for 8/13 confirmed cases using loyalty cards or receipts. For the other cases, no proof of purchase was available but the stores cited by the families sold the incriminated batches of cheese during the period of interest. Recall measures were initiated as of 11 May. Complementary measures took place on 14 May, 1 June, 22 June based on additional investigation results. No STEC O26 isolates were identified in the incriminated cheeses, however four STEC O26 strains were isolated from milk filters of two producers who supplied milk to the Cruseilles production site. All four isolates belonged to the same genomic cluster as the cases.

Investigations identified an outbreak of STEC O26 infections in young children linked to the consumption of raw milk reblochon cheese manufactured by Chabert. This outbreak highlights once again the risks associated with consumption of raw milk cheeses, in particular by young children, and the need to improve consumer awareness.

KEY WORDS: SHIGA TOXIN-PRODUCING *ESCHERICHIA COLI*, STEC, HEMOLYTIC UREMIC SYNDROME, HUS, RAW MILK CHEESE, OUTBREAK

Rédaction du rapport

Gabrielle Jones, Henriette de Valk
Santé publique France, Direction des maladies infectieuses

Co-auteurs

Mathias Bruyand, Sophie Lefèvre, François-Xavier Weill, Patricia Mariani-Kurkdjian, Stéphane Bonacorsi, Delphine Sergentet, Séverine Rautureau, Marie-Pierre Donguy

Personnes ayant participé aux investigations

- **Santé publique France**
 - Direction des maladies infectieuses (Saint-Maurice) : M Bruyand, A Mailles, A Nisavanh, H de Valk
 - Cellules de Santé publique France en région (France métropole)
- **Centre national de référence des *E. coli*, *Shigella* et *Salmonella*, Institut Pasteur, Paris**
 - S Le Hello, FX Weill, S Lefèvre
- **Laboratoire associé du Centre national de référence des *E. coli*, CHU Robert Debré, AP-HP, Paris**
 - P Mariani-Kurkdjian, S Bonacorsi
- **Direction générale de l'Alimentation, Paris**
 - MP Donguy, M Abdelhadi, S Rautureau
- **Directions départementales en charge de la protection des populations**
 - Haute Savoie (74) et France métropolitaine
- **Le Laboratoire National de Référence des *E. coli*, VetAgro Sup, Campus vétérinaire de Lyon, Marcy l'Etoile**
 - D Sergentet, S Ganet, C Mazuy Cruchaudet
- **Le laboratoire départemental d'analyse de l'Ain**
 - D Baroux

Abréviations

CHU	Centre hospitalier universitaire
CNR-ESS	Centre national de référence des <i>E. coli</i> , <i>Shigella</i> et <i>Salmonella</i>
cgMLST	<i>Core genome multi-locus sequence typing</i>
DDecPP	Directions départementales en charge de la protection des populations
DGAI	Direction générale de l'alimentation
DGS	Direction générale de la santé
DLUO	Date limite d'utilisation optimale
DMI	Direction des maladies infectieuses
DO	Déclaration obligatoire
ECDC	<i>European Centre for Disease Prevention and Control</i>
Epis	<i>Epidemic Intelligence Information System</i>
EWRS	<i>Early Warning and Response System</i>
HC	<i>Hierarchical clustering</i>
LA-RD	Laboratoire associé du CNR des <i>E. coli</i> – CHU Robert Debré
LDA01	Laboratoire départemental d'analyses de l'Ain
LNR	Laboratoire national de référence des <i>E. coli</i>
RASFF	<i>Rapid Alert System for Food and Feed</i>
SHU	Syndrome hémolytique et urémique
SNP	Single nucleotide polymorphisms
SpFrance	Santé publique France
ST	<i>Sequence type</i>
STEC	<i>E. coli</i> producteur de Shiga-toxines
TIAC	Toxi-infection alimentaire collective
WGS	<i>Whole genome sequencing</i>

Sommaire

CONTEXTE	7
ALERTE	7
MÉTHODES	8
Investigations épidémiologiques	8
Définition de cas	8
Recensement des cas	8
Enquête alimentaire	8
Suivi de l'efficacité des mesures de contrôle	9
Investigations microbiologiques	9
Enquête vétérinaire et de traçabilité	10
RÉSULTATS	11
Enquêtes épidémiologique et microbiologique	11
Enquête de traçabilité	15
Investigations vétérinaires et environnementales.....	15
Analyses microbiologiques alimentaires	15
Mesures de contrôle.....	16
Alerte internationale	17
DISCUSSION	18
RÉFÉRENCES	19
ANNEXES	21
Annexe 1 / Chronologie des investigations épidémiologiques et des mesures de gestion et de contrôle. Épidémie d'infections à STEC O26, France, mars-mai 2018.....	21
Annexe 2 / Communiqué de presse Leclerc, 1 ^{er} retrait-rappel, 11 mai 2018. Épidémie d'infections à STEC O26, France, mars-mai 2018.....	22
Annexe 3 / Communiqué de presse DGAI et DGS, 1 ^{er} retrait-rappel, 11 mai 2018. Épidémie d'infections à STEC O26, France, mars-mai 2018.....	23
Annexe 4 / Communiqué de presse Chabert, 2 ^e retrait-rappel, 14 mai 2018. Épidémie d'infections à STEC O26, France, mars-mai 2018.....	25
Annexe 5 / Communiqué de presse DGAI et DGS, 2 ^e retrait-rappel, 14 mai 2018. Épidémie d'infections à STEC O26, France, mars-mai 2018.....	27
Annexe 6 / Communiqué de presse DGAI et DGS, 3 ^e retrait-rappel, 1 juin 2018. Épidémie d'infections à STEC O26, France, mars-mai 2018.....	29
Annexe 7 / Communiqué de presse DGAI et DGS, 3 ^e retrait-rappel, 22 juin 2018. Épidémie d'infections à STEC O26, France, mars-mai 2018.....	31

CONTEXTE

La surveillance des infections à *Escherichia coli* producteurs de Shiga-toxines (STEC) en France est basée sur la surveillance du syndrome hémolytique et urémique (SHU) chez l'enfant de moins de 15 ans [1]. Cette surveillance, initiée en 1996, est coordonnée par Santé publique France (SpFrance) et repose sur la notification volontaire des cas de SHU pédiatrique par un réseau national de 32 services hospitaliers de néphrologie pédiatrique et de pédiatrie.

La surveillance microbiologique des STEC est assurée par le Centre National de Référence des *Escherichia coli*, *Shigella* et *Salmonella* (CNR-ESS) à l'Institut Pasteur à Paris et son laboratoire associé (laboratoire de microbiologie, CHU Robert-Debré, Paris) (LA-RD) [2,3]. Les infections à STEC sont confirmées sur le plan microbiologique au LA-RD. Toutes les souches de STEC isolées au LA-RD sont ensuite transmises au CNR-ESS pour séquençage du génome complet afin d'identifier des souches génétiquement liées.

ALERTE

Le 2 mai 2018, le CNR-ESS a signalé à SpFrance un cluster de trois souches de STEC O26 présentant les mêmes caractéristiques génomiques. Le 7 mai, le CNR-ESS a signalé une quatrième souche de STEC O26 appartenant à ce même cluster génomique. Les souches avaient été isolées par le LA-RD dans les selles de cas de SHU pédiatriques prélevées entre les semaines 10-2018 et 15-2018. Les 4 enfants, 3 filles et un garçon, étaient âgés de 1,5 à 3,5 ans et résidaient dans quatre régions différentes (Auvergne-Rhône-Alpes, Pays de la Loire, Ile de France, PACA). À partir du 3 mai, SpFrance a conduit des investigations auprès des parents des cas de ce cluster. Les investigations épidémiologiques avaient pour objectifs de :

- Identifier des expositions communes entre les cas afin de faire des hypothèses sur une possible source commune d'infection ;
- Recenser les informations nécessaires à l'enquête de traçabilité du produit incriminé (lieux d'achat, marque et conditionnement du produit, carte de fidélité, période d'achat) ;
- Estimer l'étendue de l'épidémie ;
- Évaluer l'efficacité des mesures de contrôle.

MÉTHODES

Investigations épidémiologiques

Définition de cas

Un cas confirmé est défini comme une personne infectée par la souche de STEC épidémique (STEC O26:H11, ST21, porteur de gènes *stx2a eaeβ* et *ehxA* faisant partie du cluster cgMLST HC5|65006 (cf. Méthodes – Investigations microbiologiques)) avec une date de prélèvement entre le 1^{er} mars et le 31 mai 2018.

A posteriori, et une fois le produit incriminé identifié, une définition de cas probable a été élaboré afin d'identifier d'autres cas potentiellement en lien avec cette épidémie.

Un cas probable est défini comme une personne ayant présenté un diagnostic de SHU entre le 1^{er} mars et le 31 mai 2018, sans mise en évidence d'une souche de STEC, mais avec une exposition au produit incriminé.

Recensement des cas

La recherche de cas pouvant être en lien avec cette épidémie a été effectuée :

- Via les données de la surveillance du SHU pédiatrique :
 - les pédiatres du réseau de surveillance du SHU pédiatrique ont été informés par email le 11 mai de l'investigation en cours et il leur était demandé de déclarer sans délai à SpFrance tout nouveau cas de SHU pédiatrique diagnostiqué ;
 - recherche rétrospective des cas de SHU signalés à la surveillance en 2018 (investigation des cas sans information sur les expositions à risque ou rapportant une exposition au type de produit incriminé).
- Via le CNR-ESS et le LA-RD :
 - signalement immédiat à SpFrance de tout isolement de souche de STEC O26 dans les prélèvements humains.

Par ailleurs, une recherche a été réalisée pour identifier parmi les déclarations obligatoires (DO) de toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) reçues en 2018, d'éventuelles TIAC impliquant le type de produit incriminé, quel que soit le germe suspecté.

Enquête alimentaire

Les parents ou personnes responsables des cas identifiés ont été contactés par téléphone pour répondre à un questionnaire exploratoire portant sur les 7 jours précédant le début de la diarrhée prodromique du cas, ou en absence de diarrhée, dans les 14 jours précédant le diagnostic de SHU. Le questionnaire recueillait des informations sur :

- la date de début de symptômes du cas, le type et la durée des symptômes ;
- la présence de cas de gastro-entérite ou de SHU dans l'entourage ;
- les expositions aux principaux facteurs de risque d'infection à STEC (contact direct ou indirect avec des ruminants, expositions environnementales, consommation des

aliments et boissons potentiellement à risque pour les infections à STEC, contact avec des personnes ayant présenté une diarrhée, voyages).

Une fois qu'une hypothèse sur une source potentielle de contamination a été émise, et afin de réaliser la traçabilité, les informations suivantes étaient recueillies pour les cas rapportant une consommation du produit :

- restes de produits consommés disponibles pour analyse microbiologique ;
- emballage disponible ;
- lieu d'achat (enseigne, ville), date d'achat, marque du produit, type de conditionnement (entier, découpé, emballé...) ;
- numéro de carte de fidélité du magasin. Il était demandé aux parents l'accord de transmettre ces informations à la Direction Générale de l'Alimentation (DGAI), qui demandait aux enseignes concernées d'exploiter les données enregistrées pour les cartes concernant les dates d'achat et numéros de lots éventuels ;
- disponibilité du ticket de caisse correspondant à l'achat.

Suivi de l'efficacité des mesures de contrôle

Afin d'évaluer l'efficacité des mesures de contrôle mises en place (retrait-rappel des produits incriminés), la consommation du produit et son origine ont été documentées pour les cas de SHU durant toute l'année 2018 suite à l'alerte. Dans un premier temps, la consommation du produit a été documentée pour tous les nouveaux cas de SHU pédiatriques notifiés à la surveillance dès la notification, sans attendre les résultats microbiologiques des analyses de ces patients. A partir de fin juillet 2018, seuls les cas de SHU pédiatrique infectés par une souche de STEC O26 ont été interrogés. Ensuite, uniquement les patients infectés par une souche de STEC O26 faisant partie du cluster génomique HC5|65006 ont fait l'objet d'une investigation épidémiologique avec le questionnaire exploratoire. En absence de nouveaux cas ayant un lien avec le produit incriminé, cette procédure a été suspendue en septembre 2019.

Investigations microbiologiques

Prélèvements des cas

Tous les prélèvements des cas de SHU pédiatrique signalés ont été envoyés au LA-RD pour confirmation.

Les infections à STEC ont été confirmées sur le plan microbiologique au LA-RD à l'aide des techniques suivantes sur selles ou écouvillonnage rectal :

- Amplification génique directement sur les selles par PCR des gènes des facteurs de virulence *stx* (*stx1*, *stx2*), *eae* et *ehxA*, et des gènes codant pour 10 sérogroupes de STEC fréquemment observés en France chez les cas de SHU pédiatriques (O157, O121, O26, O103, O91, O145, O55, O111, O104 et O80)
- Isolement des souches de STEC et caractérisation : facteurs de virulence (*stx1*, *stx2*, *eae*, *ehxA*, *aggR*) et séro groupe.

Toutes les souches de STEC isolées au LA-RD ont ensuite été transmises au CNR-ESS pour séquençage du génome complet (WGS) [4]. Le séquençage paired end (2x150 pb) des échantillons a été réalisé à la plateforme P2M (PIBnet, Institut Pasteur Paris) selon la technologie Illumina (NextSeq500®). La préparation des librairies a été effectuée à l'aide du kit Nextera XT DNA Library Prep. Les reads ont été filtrés selon un phred score minimum de 28 sur une longueur minimale de 70pb à l'aide du logiciel Alien Trimmer [5].

L'analyse des génomes permet :

- La détermination du sérotype moléculaire (antigènes O et H) [6], du multi-locus sequence typing (MLST) [7].
- La recherche étendue de tous les gènes de virulence souhaités (*stx*, *eae*, *ehx*, *saa*, *aggR*, *subA*) et la détermination des différents types et sous types pour certains de ces gènes tels : *stx1* (*stx1a*, *c* ou *d*), *stx2* (*stx2a*, *b*, *c*, *d*, *e*, *f* ou *g*), et *eae* (*eae* β , ϵ , γ , ζ , θ , ξ ...). [8].
- La recherche de gènes de résistance et de plasmides [9, 10].

La comparaison génomique des souches a été réalisée par la méthode de core genome MLST (cgMLST) et par une analyse des single nucleotide polymorphisms (SNP) intégrées dans la plateforme Enterobase [11].

Prélèvements d'origine alimentaire

Le Laboratoire National de Référence (LNR) (VetAgro Sup, Campus vétérinaire de Lyon) [12] et le Laboratoire Départemental d'Analyses de l'Ain (LDA01) ont réalisé la recherche de STEC dans les prélèvements environnementaux et alimentaires du producteur incriminé. Plus précisément, le LNR et le LDA01 ont réalisé la première étape de détection des marqueurs de présence de STEC dans les bouillons d'enrichissement des échantillons analysés. Le LNR a ensuite procédé à l'étape de confirmation des échantillons suspects (marqueurs *eae*, *stx* et sérogroupes positifs) par isolement des souches sur géloses chromogènes.

Des analyses environnementales complémentaires (recherches de STEC) ont également été réalisées chez le producteur incriminé par un laboratoire privé (ACTALIA).

Enquêtes vétérinaire et de traçabilité

SpFrance a notifié la DGAI le 9 mai des investigations en cours et de l'hypothèse sur une source de contamination. A partir de cette date, une enquête de traçabilité amont et aval a été réalisée par la Direction départementale en charge de la protection des populations (DDecPP) 74 et la DGAI en collaboration avec les sièges nationaux des enseignes de grande distribution concernées, à partir des dates et lieux d'achat du produit suspecté précisés par les familles des cas et des informations récupérées à partir des cartes de fidélité des familles.

Cette enquête a porté sur :

- les fournisseurs de produits en vente dans les magasins pendant la période d'achat du produit par les familles de cas ;
- les lots pouvant correspondre aux lots consommés par les cas (pouvant être en vente dans les périodes et lieux d'achats des familles des cas) ;
- le circuit de distribution de ces lots ;
- l'origine de la matière première (exploitants et dates de production) utilisée pour la fabrication de ces lots ;
- l'identification de l'ensemble des marques de vente du produit incriminé depuis janvier 2018, et leur circuit de distribution.

RÉSULTATS

Enquêtes épidémiologique et microbiologique

Au total, 14 enfants ont été identifiés en lien avec cette épidémie (13 cas confirmés et un cas probable) (Tableau 1). Il s'agissait de huit filles et six garçons, âgés de 1 à 5 ans (médiane : 2 ans). Treize enfants ont présenté un SHU et un une diarrhée simple. Tous les enfants atteints de SHU ont été hospitalisés et un enfant est décédé de son SHU durant l'hospitalisation.

| TABLEAU 1 |

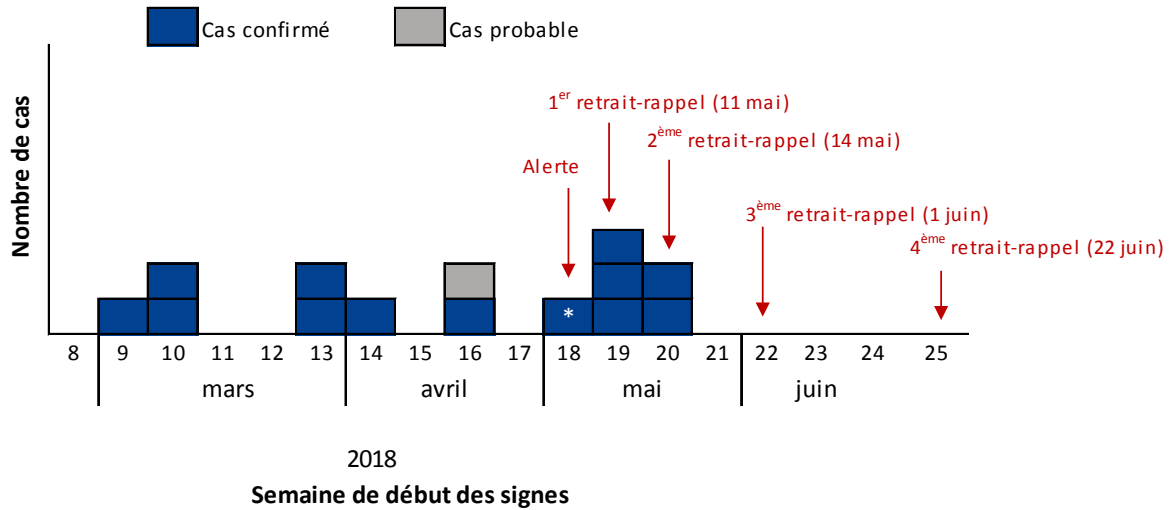
Tableau des cas. Epidémie d'infections à STEC O26. France, mars-mai 2018

Numéro de cas	Statut cas	Forme clinique	Consommation du reblochon incriminé	Résultat microbiologique	cgMLST (HC5)
1	Confirmé	SHU	Oui	O26 stx2a eaeβ ehxA	65006
2	Confirmé	SHU	Oui	O26 stx2a eaeβ ehxA	65006
3	Confirmé	SHU	Oui	O26 stx2a eaeβ ehxA	65006
4	Confirmé	SHU	Oui	O26 stx2a eaeβ ehxA	65006
5	Confirmé	SHU	Oui	O26 stx2a eaeβ ehxA	65006
6	Confirmé	SHU	Oui	O26 stx2a eaeβ ehxA	65006
7	Confirmé	SHU	Oui	O26 stx2a eaeβ ehxA	65006
8	Probable	SHU	Oui	Analyse négative	-
9	Confirmé	Diarrhée	Oui	O26 stx2a eaeβ ehxA	65006
10	Confirmé	SHU	Oui	O26 stx2a eaeβ ehxA	65006
11	Confirmé	SHU	Oui	O26 stx2a eaeβ ehxA	65006
12	Confirmé	SHU	Oui	O26 stx2a eaeβ ehxA	65006
13	Confirmé	SHU	Oui	O26 stx2a eaeβ ehxA	65006
14	Confirmé	SHU	Non (consommation par la famille)	O26 stx2a eaeβ ehxA	65006

Les dates de début de symptômes des cas étaient comprises entre le 3 mars et le 19 mai 2018 (Figure 1). Quatre enfants atteints de SHU n'ont pas présenté de diarrhée prodromique, et pour trois autres enfants, la survenue de la diarrhée a précédé le diagnostic de SHU de plus de deux semaines.

| FIGURE 1 |

Distribution hebdomadaire des cas en fonction de la semaine de survenue de la diarrhée (semaine de diagnostic de SHU pour les cas sans diarrhée prodromique). Epidémie d'infections à STEC O26. France, mars-mai 2018

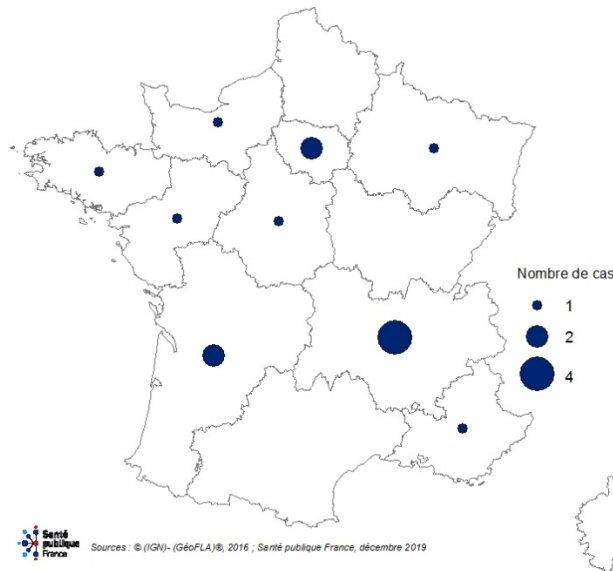


*diarrhée simple

Les cas résidaient dans neuf régions de France métropolitaine (Figure 2).

| FIGURE 2 |

Répartition géographique des cas selon la région de résidence. Epidémie d'infections à STEC O26. France, mars-mai 2018



Pour les 14 enfants, des prélèvements de selles ont été envoyés au LA-RD. Une souche de STEC O26 a été isolée dans les selles de 13 cas. Toutes étaient des STEC O26 possédant les gènes *stx2 eae* et *ehxA*. Pour un enfant atteint de SHU, la recherche de STEC était négative et aucune souche n'a pu être isolée.

L'analyse phylogénique réalisée par le CNR-ESS sur les souches humaines isolées depuis le 1^{er} janvier 2017 a montré que les 13 souches de STEC O26 *stx2a eaeβ ehxA* isolées dans le cadre de l'épidémie appartenaient à un même cluster génomique (cgMLST HC5|65006 et même cluster après phylogénie basée sur des SNP, voir Figure 3). Trois souches historiques isolées chez des enfants atteints de SHU en 2017 ont également été identifiées dans ce cluster.

Parmi l'ensemble des consommations alimentaires rapportées pour chaque cas, la consommation de reblochon a été rapportée pour 12 des 13 cas confirmés. Pour un cas confirmé, les parents ont rapporté la consommation du reblochon incriminé au sein du foyer familial, mais l'enfant malade n'en aurait pas consommé (Tableau 1). L'enquête de traçabilité a permis d'identifier un producteur commun aux reblochons consommés par les cas. Il s'agissait de reblochons fabriqués par Chabert sur le site de Cruseilles (Haute Savoie). Pour le cas de SHU pédiatrique sans mise en évidence d'une souche de STEC au LA-RD, la consommation du reblochon incriminé a été documentée (cas probable). À partir du 19 mai (date de début de symptômes du dernier cas), aucun nouveau cas de SHU ou de diarrhée sanglante à STEC O26 appartenant au cluster HC5|65006 n'a rapporté la consommation de reblochon Chabert.

Pour les trois souches historiques appartenant au même cluster HC5|65006, les questionnaires alimentaires renseignés au moment de la notification ont montré qu'aucun des trois enfants n'avait consommé du reblochon.

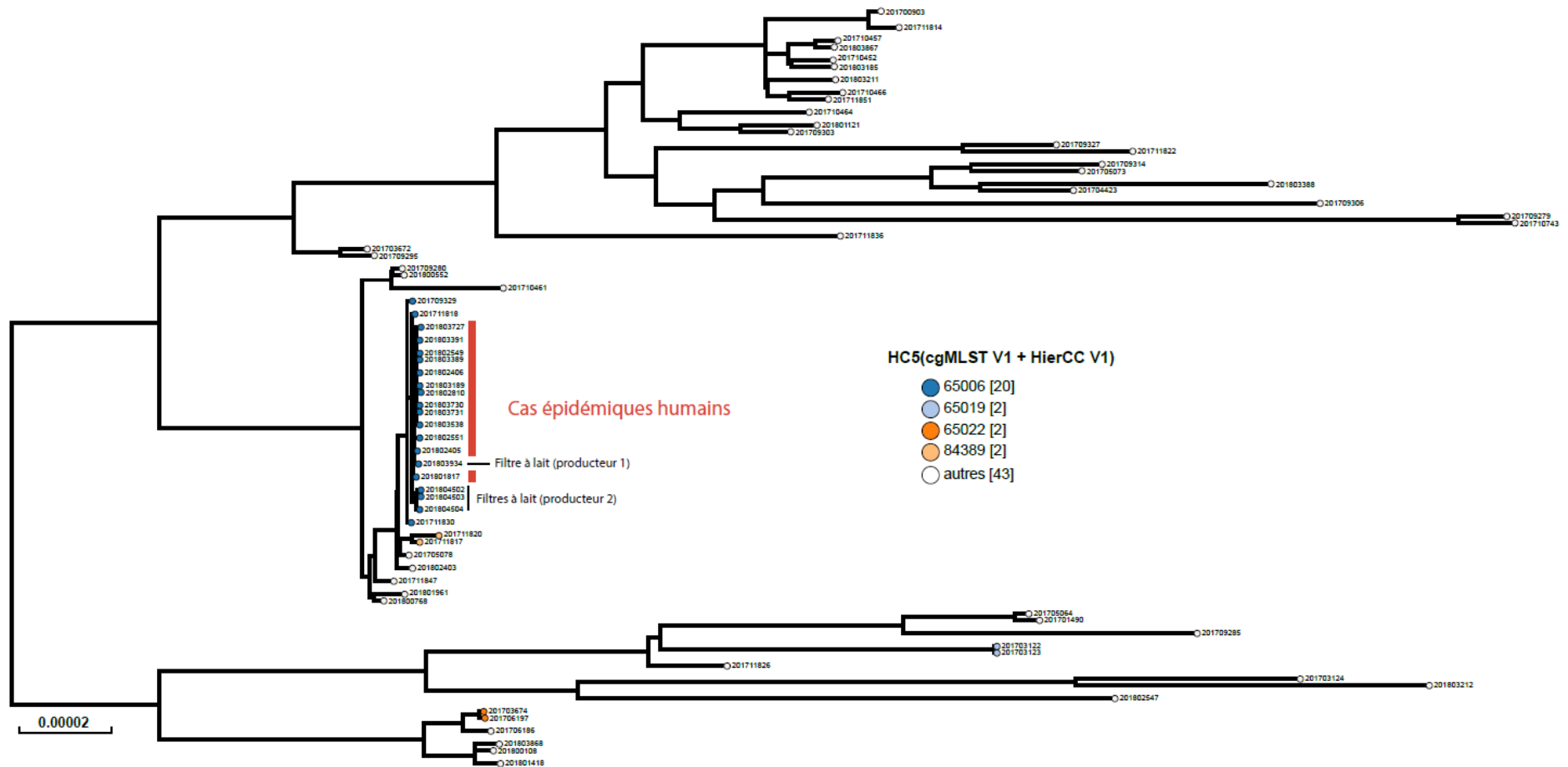
Une analyse complémentaire portant sur la fréquence de consommation de reblochon a été réalisée sur les données de surveillance des cas de SHU pédiatrique notifiés à SpFrance entre 2013 et 2017 (questionnaires alimentaires complétés par les parents de cas). L'information était disponible pour plus de 300 enfants notifiés pendant cette période. La consommation de reblochon est très rarement rapportée chez les cas de SHU notifiés en routine : chaque année entre 0 et 2 cas notifiés indiquaient avoir consommé ce type de fromage.

Parmi les 14 cas liés à cette épidémie, 9 étaient des cas isolés et aucun cas de diarrhée n'était signalé dans leur entourage. Pour cinq cas, des cas de diarrhée étaient rapportés dans l'entourage familial. Dans deux situations, les personnes touchées rapportaient avoir consommé le même reblochon que le cas. Ces personnes ont présenté une diarrhée simple avec résolution spontanée et aucune coproculture permettant de confirmer l'origine de l'infection, et notamment une infection à STEC, n'a été réalisée pour ces cas.

Un cas de SHU signalé sur la même période que les cas confirmés a rapporté la consommation du reblochon incriminé. Toutefois, la souche isolée chez cet enfant était différente de la souche épidémique. Il s'agissait d'une souche de STEC O26 *stx1 stx2 eae ehxA* identifiée comme HC5|64342 (différant de plus de 50 allèles des souches de l'épidémie). Cette souche ne faisait partie d'aucun cluster génomique (cas isolé). En l'absence d'autres cas d'infection avec cette souche et d'identification de cette souche chez le producteur ou dans le produit incriminé, ce cas n'a pas été rattaché à l'épidémie.

| FIGURE 3 |

Epidémie d'infections à STEC O26, HC5|65006. France, mars-mai 2018. Phylogénie basée sur 5 939 SNPs de 69 STEC O26:H11, ST21, isolés de prélèvements humains entre le 1^{er} janvier 2017 et le 31 mai 2018 et de prélèvements alimentaires en lien avec l'épidémie. Génome de référence utilisé pour le mapping : 201700903



Deux signalements pouvant être en lien avec cette épidémie ont également été transmis à l'Agence régionale de santé Auvergne-Rhône-Alpes par la DDecPP 74 :

- Deux adultes faisant partie d'un même foyer ont rapporté des restes de reblochons Chabert faisant partie des lots ayant fait l'objet de retrait-rappel à l'enseigne d'achat. Ces personnes signalaient la survenue de diarrhée, de douleurs abdominales et de nausées suite à la consommation des reblochons. La recherche de STEC dans les selles de ces patients a été recommandée, mais cet examen n'a pas été réalisé. Les restes de reblochons ont fait l'objet d'une recherche de STEC au LNR qui s'est avérée négative. Ces personnes n'ont pas été reliées à cette épidémie, en raison de l'absence de confirmation microbiologique d'infection à STEC.
- Un couple a contacté la DDecPP 74 pour signaler la survenue de symptômes digestifs 48h après la consommation de reblochon durant le week-end du 12-13 mai. Ce reblochon faisait partie des lots ayant fait l'objet des mesures de retrait rappel. Il n'y a pas eu de recherche de STEC dans les selles et il n'a pas été possible d'analyser des restes de reblochon. Ces personnes n'ont pas été reliées à cette épidémie, en l'absence de confirmation microbiologique d'infection à STEC.

Aucune DO de TIAC en lien avec la consommation de reblochon n'a par ailleurs été notifiée à SpFrance par le dispositif de surveillance des TIAC.

Enquête de traçabilité

La traçabilité réalisée par la DGAI a permis d'identifier le site de Cruseilles (Haute Savoie) de l'entreprise Chabert comme fabricant des reblochons au lait cru consommés par les 13 cas confirmés. L'achat de reblochon Chabert par les familles des cas a pu être documenté à partir des cartes de fidélité ou des factures d'achat pour huit cas sur les 13. Les familles de cinq cas confirmés n'avaient pas de preuve d'achat mais ont rapporté avoir acheté du reblochon dans des enseignes différentes, pour lesquelles la DGAI a pu vérifier qu'elles étaient, dans la période d'achat, approvisionnées par des lots de reblochon incriminés.

Investigations vétérinaires et environnementales

Des investigations ont été réalisées sur le site de Cruseilles et dans les 29 élevages laitiers fournisseurs du site durant la période considérée à risque afin de déterminer précisément la source de la contamination. Une surveillance renforcée a été appliquée à l'ensemble des producteurs. Des interventions ont été conduites en élevage afin de vérifier que toutes les conditions d'hygiène (hygiène de la traite, propreté de l'élevage) étaient respectées. L'inspection n'a pas identifié de résultats d'analyse STEC positives dans les cadre des contrôles de routine, ni d'évènement particulier ayant pu être à l'origine de la contamination.

Analyses microbiologiques alimentaires

Aucune souche de STEC O26 n'a été isolée dans les reblochons suspectés, qu'il s'agisse des analyses libératoires de routine réalisées avant la survenue de l'épidémie, ou des analyses réalisées dans le cadre des investigations vétérinaires de cette épidémie. Toutefois, dans le cadre d'investigations, d'échantillons environnementaux complémentaires réalisées en mai et juin suite à l'alerte, quatre souches de STEC O26 ont été isolées dans des filtres à laits de deux producteurs de laits fournissant le site de Cruseilles. Le producteur 2 avait livré l'intégralité de son lait au site de Cruseilles sur la période de production identifiée à risque par l'enquête de traçabilité. Le producteur 1 avait quant à lui livré son lait en majorité au site de

Cruseilles sur la même période, mais aussi à un autre site de production (Villaz) entre le 3 avril au 31 mai 2018 (cf. Mesures de contrôle).

Ces quatre souches ont été séquencées par le CNR-ESS. Elles appartenaient toutes au cluster HC5|65006 et au même cluster après phylogénie basée sur des SNP (Figure 3). Il s'agit du même cluster qui comprenait l'ensemble des souches isolées des cas humains confirmés.

Mesures de contrôle

Suite au signalement par la DGAI des cas graves d'infections à STEC, l'enseigne Leclerc a retiré de la vente, le 10 mai 2018, tous les reblochs de la marque « Nos Régions ont du Talent » fabriqué par la société fromagerie Chabert et a publié un communiqué de presse le 11 mai pour rappeler les produits concernés [13] (Annexe 1 et 2).

Le 11 mai 2018, la société fromagerie Chabert, en accord avec la DGAL et la Direction générale de la santé (DGS), a retiré et rappelé, par communiqués de presse nationaux, toute la production de reblochs entiers 450 grammes au lait cru de la gamme « Nos régions ont du talent », produits sur le site de Cruseilles et distribués par l'enseigne Leclerc. Les autorités sanitaires (DGS et DGAI) ont également publié le 11 mai un communiqué de presse concernant le retrait-rappel de ces produits [14] (Annexe 3).

L'identification de nouveaux cas de SHU rapportant la consommation de reblochon de la fromagerie Chabert vendu sous une autre marque, a conduit le 14 mai 2018, à étendre le retrait-rappel à l'ensemble des reblochs entiers au lait cru fabriqués sur le site de Cruseilles (portant la marque sanitaire FR 74.096.050 CE) [15, 16] (Annexes 4 et 5). Ce second retrait-rappel a impliqué plusieurs marques et enseignes de la distribution. Le retrait-rappel du 14 mai de reblochs entiers portait sur plus de 310 tonnes, dont une partie n'était déjà plus sur le marché.

L'ensemble des 29 troupeaux fournissant du lait au site de production à Cruseilles ont été écartés de la fabrication de fromage au lait cru dès le 14/05.

Un troisième retrait-rappel a été initié par la DGS et la DGAI le 1^{er} juin suite à l'identification, par les investigations d'un nouveau cas d'infection à STEC O26 chez un jeune enfant, d'autres marques et enseignes commercialisant les reblochs fabriqués sur le site de Cruseilles et non identifiés auparavant :

- des lots supplémentaires de reblochs qui avaient été fabriqués sur le site de Cruseilles mais transférés sur un autre site (Vallières) de la société Chabert pour y être découpés (demi-reblochs) et emballés.
- un autre marque de reblochon commercialisé localement sous la dénomination « tartiflard » et également fabriqué à Cruseilles pendant la période à risque.

En conséquence, un communiqué de presse a été publié le 1 juin annonçant le retrait-rappel de ces demi-reblochs et des « tartiflard » [17] (Annexe 6). Le rappel de ces lots de demi-reblochs portait sur moins de 7 tonnes, qui n'étaient déjà plus sur le marché au moment du rappel, mais auraient pu être conservés (par exemple congelés) chez des consommateurs. Le rappel des « tartiflard » portait sur plus de 3 tonnes dont la Date limite d'utilisation optimale (DLUO) était encore en cours.

Un 4^e retrait-rappel a été initié le 22 juin suite à l'identification d'un deuxième site de production fourni par un des producteurs de lait pour lequel un filtre à lait positif à STEC O26 a été identifié [18] (Annexe 7). Ce producteur de lait a livré le site de Cruseilles, mais aussi un autre site de production de l'entreprise Chabert du 3 avril au 31 mai 2018 dont le lait servait également à

fabriquer des reblochons au lait cru. Pour cette raison, les reblochons issus de cet autre site ont fait l'objet d'un retrait et rappel par voie de presse (fromages encore sur le marché et n'ayant pas atteint leur DLUO). Aucun cas humain supplémentaire en lien avec ce site n'a été identifié suite à ce retrait-rappel.

Alerte internationale

Les reblochons ayant fait l'objet des retraits et rappels ont été distribués dans les pays suivants : Andorre, Belgique, Bulgarie, Canada, Chypre, République Tchèque, Danemark, Allemagne, Hong Kong, Hongrie, Japon, Luxembourg, Mali, Malaisie, Maurice, Pays Bas, Pologne, Portugal, Roumanie, Seychelles, Espagne, Suisse, Singapour, Royaume-Uni, États-Unis.

Afin d'informer les autorités sanitaires internationales concernées, des messages ont été diffusés via le « *Early Warning and Response System* » (EWRS) et le « *Epidemic Intelligence Information System – Food and Waterborne Diseases* » (EPIS-FWD) de l'ECDC [19, 20]. Une alerte a également été diffusée par le « *Rapid Alert System for Food and Feed* » (RASFF 2018.1328) [21].

Les séquences des 13 souches humaines du cluster épidémique ont été mises à la disposition des autres pays via Enterobase (et quelques séquences représentatives via la plateforme ouverte ENA (*European Nucleotide Archive*) de EBI (*European Bioinformatics Institute*)), pour permettre une recherche de cas infectés par la même souche dans d'autres pays. Aucun cas d'infection à STEC pouvant être en lien avec cette épidémie n'a été signalé à l'étranger.

DISCUSSION

Les résultats des investigations ont mis en évidence une épidémie d'infections à STEC O26 chez des jeunes enfants liée à la consommation de reblochon au lait cru de la fromagerie Chabert.

Notamment, une fréquence très élevée de consommation de reblochon a été rapportée pour les cas et la traçabilité a permis d'identifier comme point commun pour ces reblochons la fabrication par la fromagerie sur le site de production Cruseilles. De plus, quatre souches de STEC O26 isolées de filtres à lait de deux producteurs de lait fournissant le site de Cruseilles présentaient le même cgMLST HC5 | 65006 que les cas humains et appartenaient au même cluster phylogénétique avec l'approche par analyse SNP.

Le sérotype O26 étant fréquent en France, la surveillance génomique avec l'analyse par cgMLST a permis de détecter le cluster génomique et d'alerter SpFrance quant à une possible épidémie. Par la suite, l'information diffusée au réseau de surveillance du SHU pédiatrique a permis de recenser en temps réel des nouveaux cas et de réaliser sans délai des investigations épidémiologiques, microbiologiques et de traçabilité.

Les premières mesures de retrait-rappel ont été mises en place rapidement après l'alerte, mais ont été suivies par des retraits-rappels complémentaires. La traçabilité initiale a permis de cibler des lots de reblochon en lien avec les informations rapportées par les premiers cas identifiés, mais les investigations de nouveaux cas identifiés par la suite ont permis de recenser des informations complémentaires indiquant un besoin d'élargir les mesures.

Bien qu'il s'agisse d'un produit largement consommé et qu'une recherche active des cas a été menée, le faible nombre de cas identifiés suggère une très faible contamination des fromages. Ceci est conforté par (i) le fait que les cas étaient tous des très jeunes enfants ayant une susceptibilité plus importante que les personnes de classes d'âge plus élevées, et (ii) l'absence d'isolement de STEC dans les contrôles libérateurs de routine réalisés par le producteur et dans les analyses alimentaires réalisées dans le cadre de l'investigation. Cependant, cette faible contamination a été suffisante pour être responsable d'infections graves chez des jeunes enfants, population la plus sensible.

Le fait qu'un cas atteint de SHU n'a pas consommé le reblochon incriminé mais pour qui la consommation par l'entourage a été rapportée mérite attention. Une contamination croisée (contact entre le fromage contaminé et d'autres aliments, par l'intermédiaire d'un couteau ou d'une planche à découper par exemple) est probablement à l'origine de ce cas. La survenue d'un cas de SHU pédiatrique, non consommateur du produit incriminé, mais dont un proche asymptomatique rapportait la consommation du même produit, a déjà été décrite lors de l'épidémie de STEC O157 liée à la consommation de fromage au lait cru en France en 2013 [22].

Des épidémies à STEC liées au lait cru et aux fromages au lait cru ont déjà été rapportées en France [22-25] et dans d'autres pays [26-28]. Cette épidémie souligne une fois encore le risque associé à la consommation de fromages au lait cru, notamment chez les jeunes enfants. La sensibilisation du public et des professionnels de santé sur ce sujet doit être améliorée afin de prévenir la survenue de nouvelles épidémies.

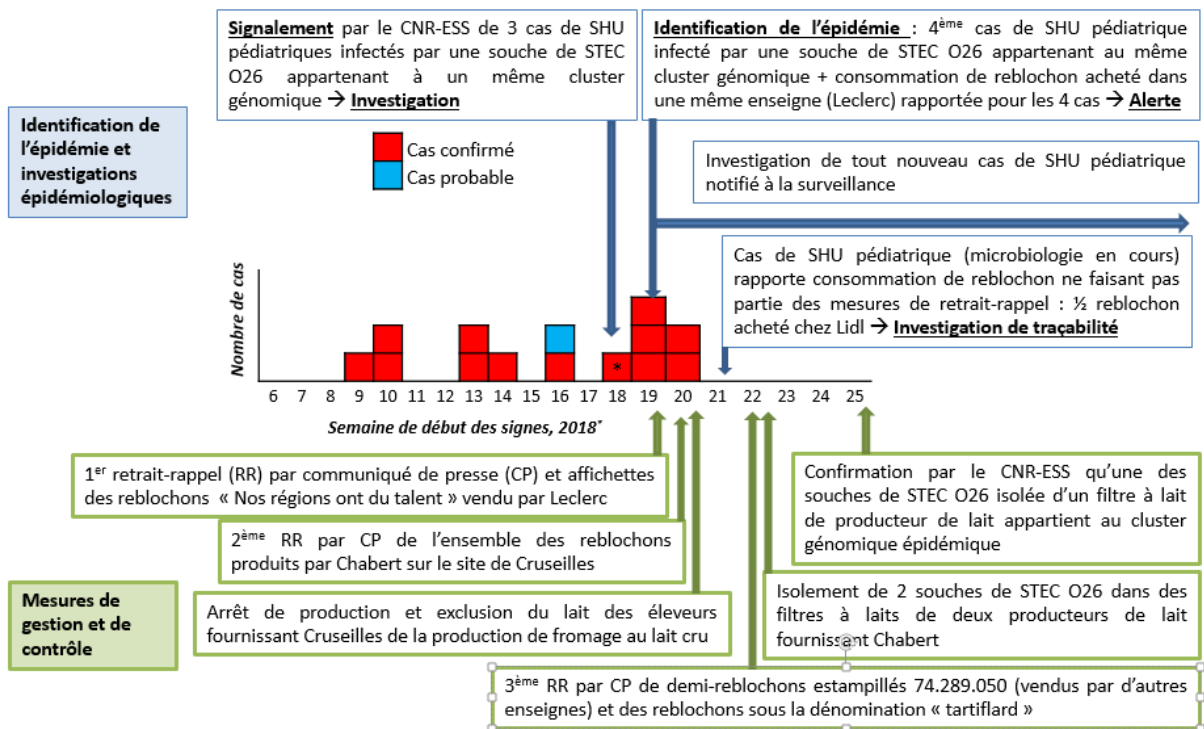
Références bibliographiques

1. Bruyand M, Mariani-Kurkdjian P, Le Hello S, King LA, Van Cauteren D, Lefevre S, *et al.* Paediatric haemolytic uraemic syndrome related to Shiga toxin-producing *Escherichia coli*, an overview of 10 years of surveillance in France, 2007 to 2016. *Euro surveillance : bulletin Européen sur les maladies transmissibles = European communicable disease bulletin.* 2019;24(8).
2. Centre national de référence des *Escherichia coli*, *Shigella* et *Salmonella*. Disponible : <https://www.pasteur.fr/fr/sante-publique/CNR/les-cnr/escherichia-coli-shigella-salmonella>.
3. Centre national de référence associé *Escherichia coli*. Disponible : <http://cnr-escherichiocoli-robertdebre.aphp.fr/>.
4. Fonteneau L, Jourdan Da Silva N, Fabre L, Ashton P, Torpdahl M, Müller L, Bouchrif B, El Boulani A, Valkanou E, Mattheus W, Friesema I, Herrera Leon S, Varela Martínez C, Mossong J, Severi E, Grant K, Weill FX, Gossner CM, Bertrand S, Dallman T, Le Hello S. Multinational outbreak of travel-related *Salmonella* Chester infections in Europe, summers 2014 and 2015. *Euro Surveill.* 2017;22(7):pii=30463
5. Criscuolo A, Brisse S. AlienTrimmer removes adapter oligonucleotides with high sensitivity in short insert paired-end reads. *Front Genet.* 2014. 13;5:130. DOI: [10.3389/fgene.2014.00130](https://doi.org/10.3389/fgene.2014.00130)
6. Joensen KG, Tetzschner AM, Iguchi A, Aarestrup FM, Scheutz F. Rapid and easy in silico serotyping of *Escherichia coli* using whole genome sequencing (WGS) data. *J Clin Microbiol.* 2015;53(8):2410-26.
7. Larsen MV, Cosentino S, Rasmussen S, Friis C, Hasman H, Marvig RL, Sicheritz-Pontén T, Ussery DW, Aarestrup FM and Lund OJ. Multilocus Sequence Typing of Total Genome Sequenced Bacteria. *J Clin Microbiol.* 2012. 50(4): 1355-1361.
8. Joensen KG, Scheutz F, Lund O, Hasman H, Kaas RS, Nielsen EM, Aarestrup FM. Real-time whole-genome sequencing for routine typing, surveillance, and outbreak detection of verotoxigenic *Escherichia coli*. *J. Clin. Microbiol.* 2014. 52(5): 1501-1510.
9. Zankari E, Hasman H, Cosentino S, Vestergaard M, Rasmussen S, Lund O, Aarestrup FM, Larsen MV. Identification of acquired antimicrobial resistance genes. *J Antimicrob Chemother.* 2012. 67(11): 2640-2644
10. Carattoli A, Zankari E, García-Fernández A, Voldby Larsen M, Lund O, Villa L, Aarestrup FM, Hasman H. *In Silico* Detection and Typing of Plasmids using PlasmidFinder and Plasmid Multilocus Sequence Typing. *Antimicrob Agents Chemother.* Jun 2014, 58 (7) 3895-3903; DOI: 10.1128/AAC.02412-14
11. Zhou Z, Alikhan NF, Mohamed K, Fan Y, the Agama study group, Achtman M. The user's guide to comparative genomics with Enterobase, including case studies on transmissions of micro-clades of *Salmonella*, the phylogeny of ancient and modern *Yersinia pestis* genomes, and the core genomic diversity of all *Escherichia*. 2019. bioRxiv. <https://doi.org/10.1101/613554>
12. Laboratoire national de référence français pour les *Escherichia coli*. Disponible : <https://www.vetagro-sup.fr/recherche-expertise/laboratoires-analyse/lmap/>
13. E. Leclerc. Les centres E. Leclerc procèdent au rappel du reblochon AOP 450 grammes de la marque « Nos régions ont du talent ». 11 mai 2018. Disponible : <https://agriculture.gouv.fr/les-centres-eleclerc-procedent-au-rappel-du-reblochon-aop-450-grammes-de-la-marque-nos-regions-ont>
14. Ministère de l'agriculture et de l'alimentation. Consommation de fromage reblochon au lait cru : cas de syndromes hémolytiques et urémiques. 11 mai 2018. Disponible : <https://agriculture.gouv.fr/alerte-retrait-de-fromage-reblochon-au-lait-cru>

15. Ministère de l'agriculture et de l'alimentation. Risque de contamination par la bactérie *E. coli* : par précaution, tous les reblochons Chabert estampillés 74.096.050 sont rappelés. 14 mai 2018. Disponible : <https://agriculture.gouv.fr/risque-de-contamination-par-la-bacterie-ecoli-tous-les-reblochons-chabert-sont-rappeles>
16. Fruitière Chabert. Tous les reblochons Chabert 450g laitiers estampillés 74.096.050 sont rappelés. 14 mai 2018. Disponible : <https://agriculture.gouv.fr/tous-les-reblochons-chabert-450g-laitiers-estampilles-74096050-sont-rappeles>
17. Ministère de l'agriculture et de l'alimentation. Cas de syndromes hémolytiques et urémiques chez de jeunes enfants : le rappel des reblochons Chabert est étendu à des demi-reblochons portant le numéro d'estampille 74.289.050 et à des « tartiflards ». 1 juin 2018. Disponible : <https://agriculture.gouv.fr/le-rappel-des-reblochons-chabert-est-etendu>
18. Ministère de l'agriculture et de l'alimentation. Etablissement Chabert : un nouveau rappel de reblochons à la suite des enquêtes en élevage. 22 juin 2018. Disponible : <https://agriculture.gouv.fr/etablissemments-chabert-un-nouveau-rappel-de-reblochons-la-suite-des-enquetes-en-elevage>
19. Early Warning and Response System of the European Union (EWRS). Disponible : <https://ecdc.europa.eu/en/publications-data/early-warning-and-response-system-european-union-ewrs>.
20. Epidemic Intelligence Information System (EPIS). Disponible: <https://ecdc.europa.eu/en/publications-data/epidemic-intelligence-information-system-epis>.
21. Rapid Food and Feed Safety Alerts (RASFF). Disponible : https://ec.europa.eu/food/safety/rasff_en.
22. Institut de veille sanitaire. Épidémie d'infections à *E. coli* entérohémorragique O157:H- liée à la consommation de camembert au lait cru, Grand Quart Ouest de la France, Mai 2013. Rapport d'investigation. Saint-Maurice : 2013.
23. Espie E, Vaillant V, Mariani-Kurkdjian P, Grimont F, Martin-Schaller R, De Valk H, *et al.* *Escherichia coli* O157 outbreak associated with fresh unpasteurized goats' cheese. *Epidemiology and infection.* 2006;134(1):143-6.
24. Institut de veille sanitaire. Epidémie d'infections à *E. coli* producteurs de Shiga-toxines non O157 liée à la consommation de camembert au lait cru, nord-ouest de la France, Octobre-Décembre 2005. Rapport d'investigation. Saint-Maurice : 2007.
25. Jones G, Lefevre S, Donguy MP, Nisavanh A, Terpent G, Fougere E, *et al.* Outbreak of Shiga toxin-producing *Escherichia coli* (STEC) O26 paediatric haemolytic uraemic syndrome (HUS) cases associated with the consumption of soft raw cow's milk cheeses, France, March to May 2019. *Euro surveillance.* 2019;24(22).
26. Costard S, Espejo L, Groenendaal H, Zagmutt FJ. Outbreak-Related Disease Burden Associated with Consumption of Unpasteurized Cow's Milk and Cheese, United States, 2009-2014. *Emerging infectious diseases.* 2017;23(6):957-64.
27. Mylius M, Dreesman J, Pulz M, Pallasch G, Beyrer K, Claussen K, *et al.* Shiga toxin-producing *Escherichia coli* O103:H2 outbreak in Germany after school trip to Austria due to raw cow milk, 2017 - The important role of international collaboration for outbreak investigations. *Int J Med Microbiol.* 2018;308(5):539-44.
28. Butcher H, Elson R, Chattaway MA, Featherstone CA, Willis C, Jorgensen F, *et al.* Whole genome sequencing improved case ascertainment in an outbreak of Shiga toxin-producing *Escherichia coli* O157 associated with raw drinking milk. *Epidemiology and infection.* 2016;144(13):2812-23.

Annexes

Annexe 1 / Chronologie des investigations épidémiologiques et des mesures de gestion et de contrôle. Épidémie d'infections à STEC O26, France, mars-mai 2018



STEC : *E. coli* producteurs de Shiga-toxines

SHU : Syndrome hémolytique et urémique

CNR-ESS : Centre national de référence des *E. coli*, *Shigella* et *Salmonella*, Institut Pasteur, Paris

Annexe 2 / Communiqué de presse Leclerc, 1^{er} retrait-rappel, 11 mai 2018. Épidémie d'infections à STEC O26, France, mars-mai 2018



Communiqué de presse

Les centres E. Leclerc procèdent au rappel du reblochon AOP 450 grammes de marque "Nos régions ont du talent" fabriqué par la société fromagerie Chabert

Ivry sur Seine, le 11 mai 2018 - Suite au signalement par la Direction Générale de l'Alimentation de plusieurs cas d'intoxication alimentaire grave par la bactérie E.COLI O 26, les centres E.Leclerc procèdent au rappel du reblochon AOP 450 grammes de marque "Nos régions ont du talent" fabriqué par la société fromagerie Chabert.

Les consommateurs étant en possession de ce produit ne doivent pas le consommer et sont invités à le rapporter dans leur centre E.Leclerc.

Pour toute information concernant ce produit et sa consommation, un numéro vert est mis à disposition : **0800 011 100**

A propos du Mouvement E.Leclerc :

Avec 681 magasins, XX drives et 541 adhérents en France, E.Leclerc est leader de la distribution en France. L'enseigne a réalisé un chiffre d'affaires de 37,3 milliards d'euros (hors carburant) en 2017. Le leadership de l'enseigne est confirmé par une part de marché de 20,4 %. Ces performances résultent d'une politique menée depuis la création du Mouvement E.Leclerc en 1949 : son combat au quotidien pour des prix bas et un modèle économique unique, reposant sur une organisation décentralisée, coopérative et participative. Les adhérents du Mouvement E.Leclerc, entrepreneurs indépendants, partagent une même mission : permettre à chacun de vivre mieux en dépensant moins, grâce à des initiatives innovantes et responsables, en pratiquant les prix les plus bas à qualité comparable. Acteurs de la vie locale, au plus près du terrain, ces adhérents investissent de façon durable afin de faire des centres E.Leclerc des lieux qui répondent aux besoins de leurs clients et défendent leur pouvoir d'achat au quotidien.

+ nombre de drives

Contact presse :

01 80 18 18 10

Annexe 3 / Communiqué de presse DGAI et DGS, 1^{er} retrait-rappel, 11 mai 2018. Épidémie d'infections à STEC O26, France, mars-mai 2018



Ministère des solidarités
et de la santé
Direction générale de la Santé

Ministère de l'agriculture
et de l'alimentation
Direction générale de l'alimentation

Paris, le 11 mai 2018

Communiqué de presse

Cas de syndromes hémolytiques et urémiques en lien avec la consommation de fromage reblochon au lait cru

Suite à l'identification par Santé publique France et le centre national de référence des *E. coli* (Institut Pasteur et Hôpital Robert Debré, Paris) de sept cas d'infections à *Escherichia coli*, dont six syndromes hémolytiques et urémiques, survenus chez des enfants âgés de un an et demi à 3 ans, les investigations menées par les autorités sanitaires ont confirmé un lien épidémiologique entre ces cas et la consommation de reblochons entiers au lait cru de marque « *Nos régions ont du talent* » commercialisés dans les enseignes Leclerc de plusieurs régions.

Les résultats des analyses sur les 7 enfants malades ont montré que le syndrome était consécutif à une infection avec la souche *Escherichia.Coli* O26. Cette bactérie virulente peut entraîner dans la semaine suivant la consommation de l'aliment contaminé des diarrhées parfois sanglantes, des douleurs abdominales et des vomissements. Ces symptômes peuvent évoluer (dans 5 à 8% des cas), après une semaine environ, vers un syndrome hémolytique et urémique, forme clinique sévère d'une infection à *Escherichia coli*.

Les enquêtes se poursuivent sur la recherche de l'origine de la contamination.

Dans l'attente de résultats d'analyses complémentaires, et à titre préventif, tous les reblochons entiers au lait cru de marque « *Nos régions ont du talent* » commercialisés depuis le 21 janvier 2018 dans les enseignes Leclerc ont fait l'objet de mesures de retrait-rappel par affichettes sur les points de vente et d'un communiqué de presse de l'enseigne Leclerc.

Les personnes ayant acheté ces produits ne doivent pas les consommer. Les autorités sanitaires rappellent aux personnes ayant consommé les produits concernés et présentant ce type de symptômes la nécessité de consulter au plus vite leur médecin traitant en mentionnant cette consommation et le risque de lien possible avec la bactérie *E.coli*.

Si vous n'avez aucun symptôme dans les 10 jours après la consommation de ce produit, il est inutile de vous inquiéter, ni de consulter un médecin.

D'une façon générale, il convient de rappeler que le lait cru et les fromages à base de lait cru ne doivent pas être consommés par les enfants de moins de 5 ans, les femmes enceintes et les personnes immunodéprimées ; il faut préférer les fromages à pâte pressée cuite (type Emmental, Comté, etc.), les fromages fondus à tartiner et les fromages au lait pasteurisé.

Plus d'information les syndromes hémolytiques et urémiques :

<http://solidarites-sante.gouv.fr/soins-et-maladies/maladies/maladies-infectieuses/article/syndrome-hemolytique-et-uremique-shu>

<http://invs.santepubliquefrance.fr/fr/Dossiers-thematiques/Maladies-infectieuses/Risques-infectieux-d-origine-alimentaire/Syndrome-hemolytique-et-uremique>

Contacts presse

- › Direction générale de la Santé : presse-dgs@sante.gouv.fr
- › Direction générale de l'alimentation : ministere.presse@agriculture.gouv.fr

Annexe 4 / Communiqué de presse Chabert, 2^e retrait-rappel, 14 mai 2018. Épidémie d'infections à STEC O26, France, mars-mai 2018



Cruseilles, le 14 mai 2018

Communiqué de presse

—
Risque de contamination par la bactérie E.coli :
Par précaution, tous les reblochons Chabert 450g laitiers estampillés 74.096.050
sont rappelés
—

Depuis l'identification de sept cas d'infection sévère à *Escherichia coli* de type O26 chez de jeunes enfants ayant consommé du reblochon entier au lait cru produit sur notre site de Cruseilles (Haute-Savoie), nous sommes pleinement mobilisés aux côtés des autorités sanitaires afin de prendre toutes les mesures nécessaires à la protection des consommateurs.

L'entreprise Chabert comprend l'inquiétude des familles concernées.

A ce titre, et à la suite de l'enquête de traçabilité conduite ce week-end, l'entreprise Chabert, en concertation avec les autorités sanitaires, par mesure de précaution a pris la décision de retirer de la vente et de rappeler l'ensemble des fromages reblochons 450g laitiers entiers au lait cru fabriqués sur ce site (estampille sanitaire FR 74.096.050 CE). Les produits fabriqués sur les autres sites de Chabert (avec une estampille différente) ne sont pas concernés par cette alerte.

Les produits concernés sont les suivants :

Dénomination : Fromage AOP reblochon laitier au lait cru
Présentation : Fromage entier de 450g emballé
Portant l'estampille : FR 74.096.050 CE- avec pastille caséine rouge



Lots : lots commençant par 8CR



Marques commerciales : Chabert, Nos régions ont du talent, Reflet de France, Itinéraire des Saveurs, et autres marques commerciales

Enseignes : l'ensemble des enseignes est concerné.

Afin de répondre au mieux aux interrogations des consommateurs, l'entreprise Chabert met à leur disposition le numéro de téléphone suivant :0800 94 52 35 de 8h à 19h.

Il est demandé aux personnes qui détiendraient les fromages concernés de ne pas les consommer et de les rapporter au point de vente où ils ont été achetés. Nous rappelons aux personnes qui en auraient consommé et qui présenteraient des symptômes de type diarrhées, douleurs abdominales ou vomissements qu'elles doivent consulter au plus vite leur médecin traitant en mentionnant cette consommation et le lien possible avec la bactérie *Escherichia coli*.

En l'absence de symptôme dans les 10 jours après la consommation des produits concernés, il est inutile de s'inquiéter et de consulter un médecin.

Les investigations se poursuivent dans l'entreprise et dans les élevages laitiers fournisseurs afin de déterminer précisément la source de la contamination par E.coli O26. Santé Publique France continue également la surveillance pour détecter d'éventuels nouveaux cas en lien avec cette consommation.

Santé Publique France, en lien avec le Centre national de référence des E.coli poursuit également la surveillance des syndromes hémolytiques et urémiques (SHU) pour détecter d'éventuels nouveaux cas en lien avec cette consommation.

D'une façon générale, les autorités sanitaires rappellent que **par précaution le lait cru et les fromages à base de lait cru ne doivent pas être consommés par les jeunes enfants** ; il faut préférer les fromages à pâte pressée cuite (type Emmental, Comté, etc.), les fromages fondus à tartiner et les fromages au lait pasteurisé.

La même recommandation vaut pour les femmes enceintes et les personnes immunodéprimées.

Plus d'information sur les syndromes hémolytiques et urémiques (SHU) et sur la bactérie E.coli:

-) <http://solidarites-sante.gouv.fr/soins-et-maladies/maladies/maladies-infectieuses/article/syndrome-hemolytique-et-uremique-shu>
-) <http://invs.santepubliquefrance.fr/fr/Dossiers-thematiques/Maladies-infectieuses/Risques-infectieux-d-origine-alimentaire/Syndrome-hemolytique-et-uremique>
-) <http://agriculture.gouv.fr/ecoli-quest-ce-que-cest>

Annexe 5 / Communiqué de presse DGAI et DGS, 2^e retrait-rappel, 14 mai 2018. Épidémie d'infections à STEC O26, France, mars-mai 2018



Ministère des solidarités
et de la santé

Ministère de l'agriculture
et de l'alimentation

Paris, le 14 mai 2018

Communiqué de presse

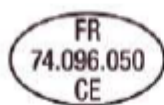
—
Risque de contamination par la bactérie E.coli :
Par précaution, tous les reblochons Chabert estampillés 74.096.050 sont rappelés
—

Depuis l'identification de sept cas d'infection sévère à *Escherichia coli* de type O26 chez de jeunes enfants ayant consommé du reblochon entier au lait cru produit sur le site de Cruseilles (Haute-Savoie) de l'entreprise Chabert, les autorités sanitaires en lien avec l'entreprise sont fortement mobilisées afin de prendre toutes les mesures nécessaires à la protection des consommateurs.

A la suite de l'enquête de traçabilité conduite ce week-end, il a été décidé par précaution de retirer de la vente et de rappeler l'ensemble des fromages reblochons entiers au lait cru fabriqués sur ce site (marque sanitaire FR 74.096.050 CE) et commercialisés jusqu'à ce jour. Les produits fabriqués sur les **autres sites de Chabert (avec une marque sanitaire différente) ne sont pas concernés** par cette alerte.

Les produits concernés sont les suivants :

Dénomination : Fromage AOP reblochon laitier au lait cru
Présentation : fromage entier de 450g emballé
Marque sanitaire (estampille) : FR 74.096.050 CE- avec pastille caséine rouge
Lots : **lots commençant par 8CR XXXX...**
Marque commerciale : toutes marques commerciales
Enseignes : l'ensemble des enseignes est concerné.



Les enseignes ayant distribué ces produits sont tenues d'informer leurs clients. Des affichettes seront notamment apposées sur les points de vente concernés.

Afin de répondre au mieux aux interrogations éventuelles des consommateurs, l'entreprise Chabert a mis à leur disposition le numéro de téléphone suivant **0800 94 52 35**, de 8h à 19h.

Il est demandé aux personnes qui détiendraient les fromages concernés de ne pas les consommer et de les rapporter au point de vente où ils ont été achetés. Les autorités sanitaires rappellent aux personnes qui en auraient consommé et qui présenteraient des symptômes de type diarrhées, douleurs abdominales ou vomissements qu'elles doivent consulter au plus vite leur médecin traitant en mentionnant cette consommation et le lien possible avec la bactérie *Escherichia coli*.

En l'absence de symptôme dans les 10 jours après la consommation des produits concernés, il est inutile de s'inquiéter et de consulter un médecin.

Les investigations se poursuivent dans l'entreprise et dans les élevages laitiers fournisseurs afin de déterminer précisément la source de la contamination par E.coli O26.

Santé Publique France, en lien avec le Centre national de référence des E.coli poursuit également la surveillance des syndromes hémolytiques et urémiques (SHU) pour détecter d'éventuels nouveaux cas en lien avec cette consommation.

D'une façon générale, les autorités sanitaires rappellent que **par précaution le lait cru et les fromages à base de lait cru ne doivent pas être consommés par les jeunes enfants** ; il faut préférer les fromages à pâte pressée cuite (type Emmental, Comté, etc.), les fromages fondus à tartiner et les fromages au lait pasteurisé.
La même recommandation vaut pour les femmes enceintes et les personnes immunodéprimées.

Plus d'information sur les syndromes hémolytiques et urémiques (SHU) et sur la bactérie E.coli:

-) <http://solidarites-sante.gouv.fr/soins-et-maladies/maladies/maladies-infectieuses/article/syndrome-hemolytique-et-uremique-shu>
-) <http://invs.santepubliquefrance.fr/fr/Dossiers-thematiques/Maladies-infectieuses/Risques-infectieux-d-origine-alimentaire/Syndrome-hemolytique-et-uremique>
-) <http://agriculture.gouv.fr/ecoli-quest-ce-que-cest>

Contacts presse

Direction générale de la Santé : 01 40 56 84 00 - presse-dgs@sante.gouv.fr

Service de presse du ministère de l'agriculture et de l'alimentation : Tel : 01 49 55 60 11 - ministere.presse@agriculture.gouv.fr

Annexe 6 / Communiqué de presse DGAI et DGS, 3^e retrait-rappel, 1 juin 2018. Épidémie d'infections à STEC O26, France, mars-mai 2018



Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

Ministère des solidarités et de la santé

Paris, le 1er juin 2018

COMMUNIQUE DE PRESSE

Cas de syndromes hémolytiques et urémiques chez de jeunes enfants : le rappel des reblochons Chabert est étendu à des demi-reblochons portant le numéro d'estampille 74.289.050 et à des « tartiflards »

Les enquêtes menées par les autorités sanitaires à la suite d'un nouveau cas d'infection de syndrome hémolytique et urémique chez un jeune enfant ont permis d'identifier des lots supplémentaires de reblochons qui n'avaient pas été visés par la procédure de rappel du 14 mai dernier. Les fromages concernés ont été fabriqués sur le site de Cruseilles (Haute-Savoie) mais transférés sur un autre site de la société CHABERT pour y être découpés et emballés.

Un autre type de reblochon commercialisé localement sous la dénomination « tartiflard » a également été fabriqué à Cruseilles pendant la période à risque.

Par conséquent, les ministères chargés de l'alimentation et de la santé ordonnent le rappel immédiat, d'une part, des 20 lots de demi reblochons commercialisés sur l'ensemble du territoire et, d'autre part, de tous les fromages entiers « Tartiflard » commercialisés localement en Savoie et Haute-Savoie.

Les produits concernés sont les suivants :

1- Demi-reblochon

- ⑩ Dénomination : Demi-fromage AOP reblochon laitier
- ⑩ Présentation : demi-reblochon de 240g emballé
- ⑩ Portant l'estampille : FR 74.289.050 CE avec pastille caséine rouge
- ⑩ Lots : 20 lots avec une DLUO antérieure au 29/05/2018 (liste en annexe)

Les lots concernés ont été commercialisés dans les enseignes Lidl, Leclerc, Auchan et un point de vente Intermarché sous les marques commerciales : Saveur de nos régions, Nos régions ont du talent, Chabert.

2- Tartiflard

- ⑩ Dénomination : fromage de Savoie au lait cru
- ⑩ Présentation : fromage de 450 g emballé
- ⑩ Portant l'estampille : FR 74.096.050 CE - FR 74.303.050 CE avec pastille caséine rouge
- ⑩ Lots : tous les lots et toutes les DLUO

Les lots rappelés ont été commercialisés dans plusieurs enseignes, dans les seuls

départements de la Savoie et de la Haute-Savoie.

Il est demandé aux personnes qui détiendraient les fromages concernés de ne pas les consommer et de les rapporter au point de vente où ils ont été achetés. Les personnes susceptibles d'avoir consommé ces fromages et qui présenteraient des symptômes de type diarrhées, douleurs abdominales ou vomissements sont invitées à consulter au plus vite leur médecin traitant en mentionnant cette consommation et le lien possible avec la bactérie *Escherichia coli*.

En l'absence de symptôme dans les 10 jours après la consommation des produits concernés, il est inutile de s'inquiéter et de consulter un médecin.

Les enquêtes se poursuivent sur le site de Cruseilles et dans les élevages laitiers fournisseurs afin de déterminer précisément la source de la contamination par la bactérie *Escherichia coli* O26.

Santé Publique France poursuit également les investigations et maintient la surveillance, en lien avec le Centre national de référence des *Escherichia coli*, pour détecter d'éventuels nouveaux cas de syndromes hémolytiques et urémiques (SHU) reliés à cette consommation.

Les autorités sanitaires rappellent que par précaution, le lait cru et les fromages à base de lait cru ne doivent pas être consommés par les jeunes enfants ; il faut préférer les fromages à pâte pressée cuite (type Emmental, Comté, etc.), les fromages fondus à tartiner et les fromages au lait pasteurisé.

La même recommandation vaut pour les femmes enceintes et les personnes immunodéprimées.

Plus d'information sur les syndromes hémolytiques et urémiques (SHU) et sur la bactérie *E.coli*:

<http://solidarites-sante.gouv.fr/soins-et-maladies/maladies/maladies-infectieuses/article/syndrome-hemolytique-et-uremique-shu>

<http://www.santepubliquefrance.fr/Actualites/Epidemie-de-syndrome-hemolytique-et-uremique-pediatrique-a-Escherichia-coli-O26-en-France-metropolitaine-en-lien-avec-la-consommation-de-reblochon-point-au-31-mai-2018>

<http://agriculture.gouv.fr/ecoli-quest-ce-que-cest>

Contacts presse :

Direction générale de la Santé : presse-dgs@sante.gouv.fr

Direction générale de l'Alimentation : ministere.presse@agriculture.gouv.fr

Santé publique France : presse@santepubliquefrance.fr

Annexe 7 / Communiqué de presse DGAI et DGS, 3^e retrait-rappel, 22 juin 2018. Épidémie d'infections à STEC O26, France, mars-mai 2018



Paris, le 22 juin 2018

COMMUNIQUE DE PRESSE

Etablissements CHABERT : un nouveau rappel de reblochons à la suite des enquêtes en élevage

Dans le cadre des enquêtes complémentaires conduites dans les élevages laitiers fournisseurs des établissements CHABERT, la présence de la bactérie *Escherichia coli* O26 vient d'être identifiée dans deux de ces élevages. Par mesure de précaution, un nouveau retrait-rappel est effectué ce jour par l'entreprise CHABERT.

Les produits concernés par le nouveau retrait-rappel sont les suivants :

1- Dénomination : Fromage entier AOP Reblochon laitier au lait cru

Marque commerciale : Campagne de France, Chabert « Le Cervens », Les Glières, Maison des Gourmets
Enseigne : SYSTEME U, CASINO, CARREFOUR, CORA/MATCH
Présentation : Reblochon 450g emballé
Portant l'estampille : FR 74. 303.050 CE avec pastille caséine rouge
LOTS concernés : **voir liste ci-jointe**
DLUO concernées : **voir liste ci-jointe**

2- Dénomination : Demi-fromage AOP Reblochon laitier au lait cru

Marque commerciale : ALPI, Auchan Mmm !, Chabert, Reflets de France, Saveur de nos régions, Netto et Terrier
Enseigne : ALDI, AUCHAN, CARREFOUR, CASINO, SYSTEME U, INTERMARCHÉ, LIDL
Présentation : Demi-reblochon 240g emballé
Portant l'estampille : FR 74.289.050 CE avec pastille caséine rouge
LOTS concernés : **voir liste ci-jointe**
DLUO concernées : **voir liste ci-jointe**

Afin de répondre au mieux aux interrogations des consommateurs, l'entreprise CHABERT met à disposition des consommateurs le numéro de téléphone suivant : **0800 94 52 35** de 9h à 20h.

Contacts presse

Service de presse de Stéphane TRAVERT - Tel : 01 49 55 59 74 ; Fax: 01 49 55 43 81 ; cab.presse.agriculture@agriculture.gouv.fr
Service de presse du ministère - Tel : 01 49 55 60 11 ; ministere.presse@agriculture.gouv.fr

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation
Hôtel de Villeroy – 78 bis, rue de Varenne – 75007 PARIS
www.agriculture.gouv.fr - www.alimentation.gouv.fr
 @Min_Agriculture

Il est demandé aux personnes qui détiendraient les fromages concernés de ne pas les consommer et de les rapporter au point de vente où ils ont été achetés. Les personnes qui en auraient consommé et qui présenteraient des symptômes de type diarrhées, douleurs abdominales ou vomissements doivent consulter au plus vite leur médecin traitant en mentionnant cette consommation et le lien possible avec la bactérie *Escherichia coli*.

En l'absence de symptôme dans les 10 jours après la consommation des produits concernés, il est inutile de s'inquiéter et de consulter un médecin.

Santé Publique France, en lien avec le Centre national de référence des E.coli, maintient la surveillance des syndromes hémolytiques et urémiques (SHU) pour détecter d'éventuels nouveaux cas en lien avec cette consommation.

Le nombre des malades n'a pas évolué depuis le 15 juin 2018, date de la dernière mise à jour effectuée par Santé Publique France.

D'une façon générale, les autorités sanitaires rappellent que **le lait cru et les fromages à base de lait cru ne doivent pas être consommés par les jeunes enfants** ; il faut préférer les fromages à pâte pressée cuite (type Emmental, Comté, etc.), les fromages fondus à tartiner et les fromages au lait pasteurisé.
La même recommandation vaut pour les femmes enceintes et les personnes immunodéprimées.

Plus d'information sur les syndromes hémolytiques et urémiques (SHU) et sur la bactérie E.coli:

- > <http://solidarites-sante.gouv.fr/soins-et-maladies/maladies/maladies-infectieuses/article/syndrome-hemolytique-et-uremique-shu>
- > <http://invs.santepubliquefrance.fr/fr/Dossiers-thematiques/Maladies-infectieuses/Risques-infectieux-d-origine-alimentaire/Syndrome-hemolytique-et-uremique>
- > <http://agriculture.gouv.fr/ecoli-quest-ce-que-cest>

Liste des lots concernés par le rappel



Dénomination : Demi-fromage AOP Reblochon laitier au lait cru
Marque commerciale : ALPI
Enseigne : ALDI
Présentation : Demi-reblochon 240g emballé
Portant l'estampille : FR 74.289.050 CE avec pastille caséine rouge
LOTS concernés : **C81350009-C81420001-C81480001**
DLUO concernées : 14/06/18 - 21/06/18 - 27/06/18

Dénomination : Demi-fromage AOP Reblochon laitier au lait cru
Marque commerciale : Auchan Mmm ! et Chabert
Enseigne : AUCHAN
Présentation : Demi-reblochon 240g emballé
Portant l'estampille : FR 74.289.050 CE avec pastille caséine rouge
LOTS concernés : **C81370001-C81380001-C81420001-C81350009-C81430005-C81480001**
DLUO concernées : 05/06/18 - 07/06/18 - 08/06/18 - 12/06/18 - 13/06/18 - 18/06/18

Dénomination : Demi-fromage AOP Reblochon laitier au lait cru et Plateau 3 fromages AOP Chabert
Marque commerciale : Reflets de France, Chabert
Enseigne : CARREFOUR
Présentation : Demi-reblochon 240g emballé
Portant l'estampille : FR 74.289.050 CE avec pastille caséine rouge
LOTS demi-reblochon concernés : **C81370011-C81340016-C81420071-C81380001-C81420001-C81430005-C81370037-C81480001-C81450001**
DLUO concernées : 09/06/18 - 06/06/18 - 10/06/18 - 14/06/18 - 15/06/18 - 17/06/18 - 18/06/18
LOTS plateaux 3 fromages AOP concernés : **C81450125-C81430005-C81480143-C81480001**
DLUO concernées : 15/06/18 - 18/06/18

Dénomination : Demi-fromage AOP Reblochon laitier au lait cru
Marque commerciale : Chabert
Enseigne : CASINO
Présentation : Demi-reblochon 240g emballé
Portant l'estampille : FR 74.289.050 CE avec pastille caséine rouge
LOTS concernés : **C81450050-C81430005-C81480001**
DLUO concernées : 15/06/18 - 13/06/18 - 18/06/18

Dénomination : Demi-fromage AOP Reblochon laitier au lait cru
Marque commerciale : Chabert
Enseigne : SYSTEME U
Présentation : Demi-reblochon 240g emballé
Portant l'estampille : FR 74.289.050 CE avec pastille caséine rouge
LOT concerné : **C81350009**
DLUO concernée : 06/06/18

Dénomination : Demi-fromage AOP Reblochon laitier au lait cru
Marque commerciale : Netto, Terrier
Enseigne : INTERMARCHÉ

Contacts presse

Service de presse de Stéphane TRAVERT - Tel : 01 49 55 59 74 ; Fax: 01 49 55 43 81 ; caib.presse.agriculture@agriculture.gouv.fr
Service de presse du ministère - Tel : 01 49 55 60 11 ; ministere.presse@agriculture.gouv.fr

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation
Hôtel de Villeroy - 78 bis, rue de Varenne - 75007 PARIS
www.agriculture.gouv.fr - www.alimentation.gouv.fr
 @Min_Agriculture

Présentation : Demi-reblochon 240g emballé
Portant l'estampille : FR 74. 289.050 CE avec pastille caséine rouge
LOTS concernés : **C81340016-C81360187-C81370001-C81420071-C81430005-C81480001-C81450001**
DLUO concernées : 04/06/18 – 06/06/18 – 07/06/18 - 12/06/18 - 13/06/18 - 15/06/18 - 18/06/18

Dénomination : Demi-fromage AOP Reblochon laitier au lait cru
Marque commerciale : Saveurs de nos régions
Enseigne : LIDL
Présentation : Demi-reblochon 240g emballé
Portant l'estampille : FR 74. 289.050 CE avec pastille caséine rouge
LOTS concernés : **C81370011-C81340016-C81350009-C81420071-C81450050-C81440151-C81380001-C81430005-C81370037-C81450001**
DLUO concernées : 19/06/18 – 16/06/18 – 17/06/18 – 20/06/18 - 24/06/18 – 25/06/18 - 26/06/18 - 27/06/18

Dénomination : Fromage entier AOP Reblochon laitier au lait cru
Marque commerciale : Campagne de France, Chabert « Le Cervens »
Enseigne : SYSTEME U
Présentation : Reblochon 450g emballé
Portant l'estampille : FR 74. 303.050 CE avec pastille caséine rouge
1 LOT concerné : **8KU6882**
1 DLUO concernée : 10/08/18

Dénomination : Fromage entier AOP Reblochon laitier au lait cru
Marque commerciale : Chabert
Enseignes : CASINO et CARREFOUR
Présentation : Reblochon 450g emballé
Portant l'estampille : FR 74. 303.050 CE avec pastille caséine rouge
1 LOT concerné : **8KU6892**
1 DLUO concernée : 11/08/18

Dénomination : Fromage entier AOP Reblochon laitier au lait cru
Marque commerciale : Les Glières
Présentation : Reblochon 450g emballé
Portant l'estampille : FR 74. 303.050 CE avec pastille caséine rouge
1 LOT concerné : **8KU6861**
1 DLUO concernée : 08/08/18

Dénomination : Fromage entier AOP Reblochon laitier au lait cru
Marque commerciale : Chabert
Enseigne : Cora/Match
Présentation : Reblochon 450g emballé
Portant l'estampille : FR 74. 303.050 CE avec pastille caséine rouge
1 LOT concerné : **8KU6852**
1 DLUO concernée : 07/08/18