



**GOVERNEMENT**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

### **Retrait et rappel de saucisses sèches et de rosettes tranchées contaminées par des salmonelles**

26 novembre 2020

**26 cas de salmonelloses, dont 17 concernent des enfants, ont été identifiés par le Centre national de référence (CNR) des *Salmonella* (Institut Pasteur) et Santé publique France en octobre-novembre. Les personnes interrogées sont tombées malades à partir du 22 septembre. Elles ont toutes consommé des saucisses sèches achetées dans une même enseigne de magasins. Le lien entre la survenue de symptômes chez ces personnes et la consommation de charcuterie sèche fabriquée par l'établissement FRANCE SALAISON a été confirmé le 13 novembre par la Direction générale de l'alimentation, la Direction générale de la santé et Santé publique France.**

Un retrait et un rappel de plusieurs lots de saucisses sèches suspectes de la **marque Saint AZAY** commercialisées par l'enseigne Leclerc a eu lieu dès le vendredi 13 novembre sur la base des premiers éléments de l'enquête.

Il s'agit des produits :

- SAUCISSE SECHE DROITE (250g) : toutes les DDM (date de durabilité minimale) jusqu'au 08/12/20 inclus
- SAUCISSE SECHE COURBE (300g) : toutes les DDM jusqu'au 08/12/20 inclus

Le 16 novembre 2020, en complément et de manière préventive, la société **FRANCE SALAISONS** a procédé au RETRAIT et RAPPEL de :

- ROSETTE DE LYON 15 tranches (150g) des lots : 111001 (DLC 22/01/2021) et 111928 (DLC 29/01/2021) de la **marque Saint ALBY**
- ROSETTE pré tranchée 15 tranches (150g) des lots : 111236 (DLC 24/01/2021) et 111818 (DLC 28/01/2021) de la **marque Le FLUTIAU**

portant la marque de salubrité **FR 69.238.010 CE** et commercialisées au rayon libre-service dans les enseignes LIDL et ALDI.

La société MONTERRAT a utilisé de la ROSETTE fabriquée par FRANCE SALAISONS pour garnir des sandwiches Club Rosette portant la marque de salubrité **FR 01.159.002 CE** et commercialisés par les enseignes : AUCHAN, CASINO, MONOPRIX, LEADER PRICE et FRANPRIX. Ces sandwiches font également l'objet d'un retrait et d'un rappel.

**Les autorités sanitaires recommandent aux personnes qui détiennent encore les produits concernés de ne pas les consommer et de les rapporter au point de vente où ils ont été achetés.**

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.

## Contacts presse

### Service de presse du ministère

Tel : 01 49 55 60 11

[ministere.presse@agriculture.gouv.fr](mailto:ministere.presse@agriculture.gouv.fr)

### Service de presse de la Direction générale de la santé

Tel. 01 40 56 84 00

[presse-dgs@sante.gouv.fr](mailto:presse-dgs@sante.gouv.fr)

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

Hôtel de Villeroy

78 bis, rue de Varenne

75007 PARIS

[www.agriculture.gouv.fr](http://www.agriculture.gouv.fr)

[www.alimentation.gouv.fr](http://www.alimentation.gouv.fr)

@Min\_Agriculture