

Paris, le 20 janvier 2023

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

CAS DE LISTERIOSES : RETRAIT-RAPPEL DE SPÉCIALITÉS VÉGÉTALES AU LAIT D'AMANDE ET DE NOIX DE CAJOU JAY & JOY (alternatives végétales aux fromages et foie gras)

Les autorités sanitaires ont été informées de la survenue en France de 5 cas graves de listériose, dont 4 chez des femmes enceintes ayant présenté des accouchements prématurés. Ces 5 personnes, infectées par la même souche de *Listeria*, ont signalé des symptômes entre avril et décembre 2022.

Les investigations conduites conjointement par Santé publique France (SpFrance), le Centre National de Référence (CNR) *Listeria*, la Direction générale de l'Alimentation (DGAI), la Direction générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des fraudes (DGCCRF), et en coordination avec la Direction générale de la Santé (DGS), ont identifié que les cas signalés sur le territoire national avaient consommé dans les semaines précédant leur listériose des spécialités végétales (alternatives fromagères) au lait d'amande et de noix de cajou fabriquées et commercialisées sous la marque Jay & Joy.

Ces investigations ont révélé des irrégularités de l'entreprise, notamment concernant la maîtrise du risque de contamination microbiologique des produits fabriqués au sein de l'usine. Par conséquent, un arrêté préfectoral, visant à la suspension de commercialisation de tous les produits stockés et fabriqués dans l'usine a été pris le 16 janvier 2023.

La société JAY&JOY a procédé au retrait-rappel de l'ensemble des produits fabriqués par la société le 14 janvier 2023.

Le détail des produits concernés par le retrait-rappel est disponible sur rappel.conso.gouv.fr. Il est demandé aux personnes détenant ces produits de ne pas les consommer et de les rapporter au point de vente où elles les ont achetés.

La listériose est une infection grave, d'origine alimentaire, due à la bactérie *Listeria monocytogenes*. Le délai d'incubation peut aller jusqu'à 8 semaines. Elle peut entraîner une septicémie ou une infection du système nerveux central. Plus de 80% des cas de listériose surviennent chez des personnes vulnérables : femmes enceintes et leurs nouveau-nés, personnes âgées de plus de 65 ans, personnes immunodéprimées, etc. Chez la femme enceinte, elle peut provoquer un avortement, un accouchement prématuré ou une infection néonatale grave. Bien que la maladie reste relativement rare en France (300 à 400 cas de listériose invasive sont recensés par Santé publique France chaque année), il s'agit de la 2^{ème} cause de mortalité d'origine alimentaire en France.

Les personnes qui auraient consommé des produits concernés par l'alerte et qui présenteraient dans un délai de 10 jours à 2 mois suivant la consommation du produit de la fièvre, isolée ou accompagnée de maux de tête et troubles digestifs (nausées, vomissements et diarrhées), sont invitées à consulter leur médecin en l'informant de cette consommation alimentaire à risque.

A ce stade, les mesures de surveillance épidémiologique et microbiologique mises en œuvre par SpFrance et le CNR *Listeria* de l'Institut Pasteur se poursuivent.

Prévention : des gestes-réflexes pour réduire les risques d'infection d'origine alimentaire

La prévention pour les personnes à risque (nouveau-nés, femmes enceintes, personnes âgées, personnes immunodéprimées, etc.) consiste à éviter la consommation certains produits présentant le plus de risque de contamination, en particulier des produits à durée de vie longue mais à conserver au réfrigérateur et prêts à consommer en l'état : par exemple la charcuterie en gelée, les rillettes, pâtés, foie gras, , les poissons fumés, coquillages crus, surimi, tarama, graines germées crues, les produits laitiers et fromages à base de lait non-pasteurisé, ainsi que leurs alternatives végétales à base de produits crus ... Il est recommandé de bien cuire les aliments d'origine animale, d'enlever la croûte de tous les fromages, de laver soigneusement les légumes et les herbes aromatiques et de bien recuire jusqu'à ébullition les plats cuisinés achetés prêts à consommer « traiteur ».

Afin d'éviter les contaminations croisées (d'un aliment à l'autre), il faut conserver les aliments crus séparément des aliments cuits ou à consommer en l'état. Les produits préemballés sont à préférer aux produits achetés à la coupe, ces derniers devant dans tous les cas être consommés rapidement après leur achat. Les règles habituelles d'hygiène (qui ne concernent pas uniquement *Listeria monocytogenes*) doivent être particulièrement respectées :

- Réchauffer soigneusement les restes alimentaires et les plats cuisinés avant consommation ;
- Nettoyer fréquemment le réfrigérateur et le désinfecter ensuite avec de l'eau javellisée ;
- S'assurer que la température du réfrigérateur est suffisamment basse (4°C) ;
- Respecter les dates limites de consommation ;
- Après la manipulation d'aliments non cuits, se laver les mains et nettoyer les ustensiles de cuisine qui ont été en contact avec ces aliments.

Pour en savoir plus :

- Page dédiée à l'alerte sur le site [rapport.conso.gouv.fr](https://rapport.conso.gouv.fr/fiche-rappel/9072/Interne) : <https://rapport.conso.gouv.fr/fiche-rappel/9072/Interne>
- Retrouvez toutes les recommandations pour bien vous alimenter pendant votre grossesse sur le site 1000-premiers-jours.fr : <https://www.1000-premiers-jours.fr/fr/les-precautions-alimentaires-pendant-la-grossesse>
- Fiche listéria sur le site de l'ANSES : <https://www.anses.fr/fr/content/qu%E2%80%99est-ce-que-la-list%C3%A9riose-et-comment-s%E2%80%99en-pr%C3%A9munir>

Contacts presse :

- Direction générale de la Santé : presse-dgs@sante.gouv.fr / 01 40 56 84 00
- Santé publique France : presse@santepubliquefrance.fr / 01 41 79 67 48