GOUVERNEMENT
Liberté
Égalité
Fraternité

Santé publique France

Paris, le 12 août 2025

Communiqué de presse

Cas de listériose : retrait-rappel de fromages au lait pasteurisé en raison d'une possible contamination par la bactérie *Listeria monocytogenes*

21 cas de listériose causés par des souches bactériennes présentant des caractéristiques similaires ont été identifiés par les autorités sanitaires, dont 18 cas depuis début juin 2025. Les cas sont âgés de 34 à 95 ans. Deux décès ont été rapportés (pathologies sous-jacentes indiquées pour un cas, information non renseignée pour le deuxième cas).

Les investigations menées par Santé Publique France en lien avec le Centre national de référence *Listeria* de l'Institut Pasteur et la Direction générale de l'Alimentation, en coordination avec la Direction générale de la Santé, ont conduit à identifier début août des éléments épidémiologiques et microbiologiques convergents, établissant un lien possible entre ces cas de listériose et la consommation de fromages au lait pasteurisé produits par la société Chavegrand (23).

Par précaution, la société **Chavegrand (FR 23.117.001 CE),** en lien avec les autorités, sanitaires, procède au rappel de tous les lots de fromages produits avant le 23 juin 2025.

Ces produits, qui sont tous des fromages à pâte molle et à croûte fleurie au lait pasteurisé de vache (tels que des camemberts ou des crémeux) ou de chèvre (tels que des bûches), ont été commercialisés jusqu'au 9 août 2025 par la fromagerie sur l'ensemble du territoire national ainsi qu'à l'international, sous différentes marques commerciales.

Les produits concernés peuvent être identifiés d'après les fiches publiées sur Rappelconso portant la marque de salubrité FR 23.117.001 CE/UE ou auprès des points de vente.

Le producteur a mis en place un numéro vert à destination des consommateurs :

Tel : 0 800 00 91 80 (de 9h à 19h, 7 jours/7)

Il est demandé aux personnes qui détiendraient ces produits de ne pas les consommer.

Les personnes qui en auraient consommé et qui présenteraient de la fièvre, isolée ou accompagnée de maux de tête et des courbatures sont invitées à consulter leur médecin traitant en lui signalant cette consommation. Des formes graves avec des complications neurologiques et des atteintes maternelles ou fœtales chez la femme enceinte peuvent également parfois survenir.

Les femmes enceintes ainsi que les personnes immunodéprimées et les personnes âgées doivent être particulièrement attentives à ces symptômes. **La listériose est une maladie qui peut être grave et dont le délai d'incubation peut aller jusqu'à huit semaines.**

Pour rappel, les personnes à risque dont les femmes enceintes, les nouveau-nés, les personnes immunodéprimées et les personnes âgées doivent éviter de consommer les produits les plus à risque de contamination par la *Listeria* : produits de charcuterie cuits ou crus consommés en l'état (jambon cuit ou cru, produits en gelée, foie gras, pâté, rillettes…), produits de la mer (poissons fumés, tarama, coquillages crus, etc.) et certains produits laitiers (lait cru, fromage à pâte molle à croûte fleurie ou lavée, etc.).

La contamination de fromages au lait pasteurisé est rare mais peut néanmoins se produire du fait de la large présence de la bactérie *Listeria monocytogenes* dans l'environnement.

Pour plus d'informations :

La listériose – Ministère du Travail, de la Santé, des Solidarités et des Familles

La Listériose – Institut Pasteur

Contacts presse :

Centre de crises sanitaires, ministère chargé de la Santé
alertes-presse@sante.gouv.fr

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire : ministere.presse@agriculture.gouv.fr

Santé publique France : presse@santepubliquefrance.fr

Institut Pasteur – Centre National de Référence *Listeria* : presse@pasteur.fr