



GOUVERNEMENT

*Liberté
Égalité
Fraternité*



Paris, le 14 décembre 2023

Communiqué de presse

Les autorités rappellent les recommandations sanitaires dans le cadre du retrait – rappel de fromages à pâte pressée non cuites à base de lait cru (morbier, raclette et tomme), fabriqués par la société Route des Terroirs. Ce retrait, initié depuis le 8 décembre 2023, fait suite à des investigations menées autour de cas groupés de syndrome hémolytique et urémique (SHU) pédiatriques.

En novembre 2023, 6 cas de syndrome hémolytique et urémique (SHU) dus à la bactérie E.Coli producteur de shigatoxine (STEC) ont été identifiés dans une crèche de Toulouse. L'état de santé actuel de ces enfants ne suscite plus d'inquiétudes.

Santé Publique France en lien avec le centre national de référence des Escherichia coli (Institut Pasteur et Hôpital Robert Debré de Paris) et la Direction générale de l'Alimentation, en coordination avec la Direction générale de la Santé, ont immédiatement lancé les investigations sur les cas de SHU afin d'identifier une éventuelle source de contamination commune et mettre en place les mesures de gestion appropriées.

Ces investigations ont conduit à identifier des éléments épidémiologiques, microbiologiques et de traçabilité convergents, faisant le lien entre au moins une partie de ces cas de SHU et des fromages Morbier produits par la société Route des Terroirs, sans pour autant pouvoir à ce stade exclure d'autres sources de contamination.

Le producteur de ces fromages en lien avec les autorités sanitaires a décidé et procédé au retrait et au rappel de certains de ses fromages au lait cru : morbier, tomme et raclette, distribués sur l'ensemble du territoire national et fabriqués jusqu'au 11 octobre 2023. Les produits concernés peuvent être identifiés d'après les fiches publiées sur [Rappelconso](#) ou auprès de leurs points de vente.

Compte tenu des constats effectués par les services de contrôle de la direction départementale de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des populations du Jura, l'établissement fait en outre l'objet d'une procédure de suspension de son agrément sanitaire.

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

Les personnes qui dans les 3-4 jours après la consommation de ces produits (15 jours maximum) présenteraient de la diarrhée, des douleurs abdominales ou des vomissements, **sont invitées à consulter rapidement leur médecin traitant** en lui signalant cette consommation et le rappel des produits par l'entreprise.

En l'absence de symptôme dans les 15 jours après la consommation des produits concernés, il est inutile de s'inquiéter et de consulter un médecin.

Il est rappelé néanmoins que les fromages consommés après cuisson prolongée (par exemple, le gratin au morbier...) ne présentent pas de risque pour les consommateurs.

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**, en particulier ceux âgés de moins de 5 ans. 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**.

Pour plus d'informations :

- <https://rappel.conso.gouv.fr/categorie/0/1/stec>
- [Syndrome hémolytique et urémique \(Santé Publique France\)](#)
[Les Escherichia coli entérohémorragiques \(EHEC\) - Connaître la bactérie pour éviter les intoxications](#) (Anses)
- [Conseils d'hygiène dans la cuisine | Anses - Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail](#)

Contacts presse

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

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

Santé publique France : presse@santepubliquefrance.fr