

Pôle communication
24.65.42

Jeudi 14 août 2025

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Alerte après des cas de listériose dans l'Hexagone

Le gouvernement, via sa direction des Affaires vétérinaires, alimentaires et rurales (DAVAR), relaie l'alerte du ministère chargé de la Santé après la détection dans l'Hexagone de 21 cas de listériose causés par des souches bactériennes présentant des caractéristiques similaires. Deux décès ont été rapportés.

Les investigations menées ont conduit à établir un lien possible entre ces cas de listériose et la consommation de fromages au lait pasteurisé produits par la société Chavegrand.

Par précaution, la société Chavegrand, 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 bâches), 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 le site [Rappel conso](#) portant la marque de salubrité FR 23.117.001 CE/UE ou auprès des points de vente.

La DAVAR confirme que des produits concernés ont été importés en Nouvelle-Calédonie. Les professionnels ont déjà été alertés et ont confirmé la commercialisation de ces produits sur le territoire. L'objectif est d'informer le grand public en complément des affichages en rayon et des informations déjà diffusées par les médias.

Il est donc 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 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.

La listériose

La listériose est une infection d'origine alimentaire causée par l'ingestion d'aliments contaminés par la bactérie *Listeria monocytogenes*. Rare, elle est potentiellement grave chez les plus fragiles.

Listeria monocytogenes est une bactérie fréquemment isolée de l'environnement. Elle résiste au froid et peut se multiplier aux températures habituelles des réfrigérateurs, mais elle est détruite par la cuisson. Elle est capable de persister dans l'environnement, parfois pendant des années. La contamination de matières premières animales ou végétales ou la contamination directe de l'environnement peut contaminer les chaînes de productions agroalimentaires, artisanales ou industrielles, puis contaminer secondairement les aliments produits.

Les symptômes initiaux de la listériose sont habituellement de la fièvre et des courbatures. Ils sont peu spécifiques et varient selon les individus. Ces symptômes peuvent occasionnellement être précédés d'une diarrhée ou de troubles digestifs mineurs passant souvent inaperçus. La majorité des personnes chez qui le diagnostic est confirmé ont une forme dite « invasive » de la maladie, caractérisée par une diffusion de la bactérie au-delà du tube digestif.

Le traitement d'une listériose repose sur les antibiotiques. La prise en charge nécessite le plus souvent une hospitalisation.

Rappels importants

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.).

* *
*