

Pôle communication
24.65.42

Lundi 08 juin 2026

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Rappel de charcuteries tranchées : vigilance face au risque de listériose

Le gouvernement de la Nouvelle-Calédonie, via ses directions des Affaires vétérinaires, alimentaires et rurales (DAVAR) et des Affaires sanitaires et sociales (DASS), relaie l'alerte émise par l'établissement **SAVEUR DU JOUR**, à la suite de la mise en évidence de la bactérie **Listeria monocytogenes** dans plusieurs produits de charcuterie tranchée.

Les investigations menées par la DAVAR/SIVAP, service de contrôle sanitaire, ont mis en évidence la contamination de plusieurs produits issus de dates de production différentes, conduisant à suspecter une contamination au sein du laboratoire de tranchage.

Par mesure de précaution, tous les lots de charcuterie tranchée commercialisés sous les marques MONT PANIÉ, DISCOUNT et SERDIS DISTRIBUTION sont rappelés.

✓ *Quels sont les produits concernés ?*

Le rappel concerne des produits commercialisés à partir du **5 mai 2026**, sur l'ensemble de la Nouvelle-Calédonie.

Il s'agit notamment des produits suivants :

- jambon supérieur tranché ;
- jambon tradition tranché ;
- jambon épaule ;
- poitrine tranchée ;
- salami tranché ;
- saucisson d'Arles tranché.

Les produits sont identifiables grâce au **numéro d'agrément AH-18-1842**, indiqué sur l'emballage.

Les revendeurs ont été informés afin de procéder au retrait des produits concernés des circuits de commercialisation.

✓ *Que faire si vous avez acheté ces produits ?*

Les personnes ayant acheté ces produits sont invitées à **ne pas les consommer**.

Il est recommandé de **les rapporter au point de vente ou de les jeter**.

✓ *Quand consulter ?*

En cas de fièvre, avec ou sans maux de tête ou courbatures, après avoir consommé ces produits, consultez un médecin en lui précisant les aliments concernés.

Les femmes enceintes, les personnes âgées, les personnes immunodéprimées et les personnes atteintes de maladies chroniques doivent être particulièrement attentives à l'apparition de ces symptômes.

La listériose peut être grave, en particulier chez les personnes vulnérables. Chez la femme enceinte, elle peut avoir des conséquences pour la grossesse ou le bébé. Les symptômes peuvent apparaître jusqu'à **huit semaines après la consommation d'un aliment contaminé**.

En savoir plus sur la listériose :

La listériose est une infection d'origine alimentaire causée par l'ingestion d'aliments contaminés par la bactérie **Listeria monocytogenes**.

Rare, elle peut être grave chez les personnes les plus vulnérables. Cette bactérie peut se multiplier aux températures habituelles des réfrigérateurs, mais elle est détruite par la cuisson.

Les personnes à risque, notamment les femmes enceintes, les nouveau-nés, les personnes âgées et les personnes immunodéprimées, doivent éviter de consommer les aliments les plus à risque de contamination par Listeria, notamment certaines charcuteries consommées en l'état, les produits de la mer crus ou fumés, le lait cru et certains fromages au lait cru.

* *
*