

Listeria dans des fromages frais d'un producteur neuchâtelois

Appel à ne pas consommer ces produits !

Des analyses ont établi la contamination par Listeria monocytogenes de fromages frais "Le Petit Berger" de la laiterie-fromagerie Gérald Brunner à Lignières. Ces produits ne doivent pas être consommés. Les personnes à risque qui auraient consommé ces fromages et les personnes présentant des symptômes de listériose doivent consulter leur médecin.

Dans le cadre d'analyses ordonnées par le Service de la consommation et des affaires vétérinaires, une contamination par Listeria monocytogenes d'un fromage frais de la marque "Le Petit Berger" produit par la laiterie-fromagerie Gérald Brunner à Lignières a été mise en évidence. Ce fromage a été produit le 20 mai dernier. La contamination a également pu toucher des fromages produits avant et après cette date.

Ordre a été donné au producteur de rappeler les produits auprès des distributeurs, sis dans le canton de Neuchâtel et dans le vallon de Saint-Imier. Il ne pourra plus livrer de fromages jusqu'à ce que des mesures d'assainissement et des analyses prouvant l'innocuité de ses produits aient été menées.

Les consommateurs qui disposeraient de fromages frais "Le Petit Berger" produits par la laiterie-fromagerie Brunner ne doivent pas les consommer. Ces fromages doivent être détruits et les lieux où ils ont été stockés doivent être désinfectés. On peut utiliser pour ce faire une solution diluée d'eau de Javel. Même s'il n'est pas avéré que les autres types de fromages (pâte mi-dure) du producteur soient contaminés, il est conseillé de les éliminer également.

La Listeria monocytogenes est un agent pathogène connu depuis longtemps qui provoque une infection chez l'homme et l'animal : la listériose. Chez l'être humain, la maladie se déclare surtout chez les enfants, les personnes âgées et les personnes dont le système immunitaire est affaibli. La listériose provoque souvent des septicémies ou des méningites et peut également causer un avortement. Elle s'accompagne de fièvre, de maux de tête, de nausées et de vomissements. En Suisse, le système de déclaration obligatoire recense entre 40 et 60 cas de listériose par an. Les personnes présentant les symptômes décrits et les personnes à risque qui ont mangé le fromage incriminé doivent consulter leur médecin.

Pour de plus amples renseignements

Pierre Bonhôte, chimiste cantonal adjoint, Service de la consommation et des affaires vétérinaires, tél. 032 889 68 30 ou 079 410 65 91.

Neuchâtel, le 27 mai 2011