

Des jambons infectés par la listeria retirés de Carrefour, Auchan et Monoprix

60 millions de consommateurs annonce le retrait des rayons de nombreux lots de jambons contaminés par des listérias. Quel est la réelle ampleur du phénomène et quel est le risque de tomber malade ?

75 lots de jambons retirés

Le 26 Janvier, une contamination de listeria a été détectée à l'usine de Goussainville de Paul-Prédault, fournisseur de jambons pour de nombreuses marques. L'usine décide alors d'arrêter son activité pour nettoyer sa ligne de production. La réaction des distributeurs n'interviendra que le 6 février, avec le rappel de deux lots de jambons de Carrefour. Le lendemain, Le Foué rappelle quant à lui 10 800 barquettes. Suivront ensuite d'autres grands distributeurs comme Casino, Auchan ou Monoprix. Ce sont au total 7 marques jambons qui sont concernés par ces retraits (retrouvez ici la liste des jambons contaminés).

D'autres produits ont aussi été rappelés telles que les barquettes de riz cantonnais (qui contiennent des dés de jambon), mais ils ne viendraient pas de la même usine.

Une mesure de précaution

A l'heure actuelle, on ignore encore l'origine de la contamination. On sait seulement que les aliments étaient faiblement infectés. En effet, la quantité de bactéries était 10 fois inférieure à celle du seuil d'alerte. Le retrait massif des barquettes de jambons relevait plus d'une mesure de précaution que d'une situation d'urgence. Le groupe Cooperl, qui avait racheté l'usine de Goussainville, précise qu'aucun signalement de consommateur ayant les symptômes n'a été remonté.

Pour rappel, la listériose se caractérise par symptômes semblables à ceux de la grippe et peut provoquer des troubles neurologiques ou une infection du sang. Les plus vulnérables à cette maladie sont les personnes immunodéprimées, les femmes enceintes, les personnes âgées et les enfants en bas âge.

Par ailleurs, si le phénomène semble avoir pris une grande ampleur, il n'est pas rare que des produits soient rappelés à cause d'une contamination à la listéria. Dans 20 % des cas un produit a été retiré à cause de cette bactérie, ce qui en fait la première cause de rappel devant la contamination aux salmonelles.

Un fournisseur centralisé

Outre les lacunes sanitaires, le problème qui ressort de cette contamination est la concentration de

la production de jambons de différentes marques dans une seule usine. Or, ce cas de figure n'est pas isolé. Déjà les contaminations du lait infantile Lactalis, ou l'affaire des oeufs au friponil soulevaient les risques d'un fournisseur centralisé. Que ce soient pour les gaufres, le lait ou les jambons, plusieurs distributeurs se fournissent à chaque fois dans une même enseigne. En plus des normes de sanitaires, diversifier les fournisseurs pour un même produit permettrait de limiter les risques d'une contamination généralisée des aliments.