

# Salmonelle : Ferrero effectue un rappel des produits Kinder liés aux infections

À deux semaines de Pâques, Ferrero a rappelé tous les produits de la gamme Kinder fabriqués depuis leur usine à Arlon en Belgique où l'origine des salmonelles a été découverte.

## Un rappel de plusieurs produits

Plusieurs produits Kinder sont concernés par le rappel de Ferrero en raison de la présence de salmonelles dans une usine en Belgique. Ferrero ordonne ainsi le rappel des Kinder surprise de 20 et de 100 grammes, les Kinder mini eggs, les Kinder Happy Moments ainsi que les Kinder Mix. Ferrero rappelle en outre tous les Kinder Schoko-Bons. L'usine d'Arlon, en Belgique, fabrique en exclusivité pour le monde entier les Kinder Schoko-Bons.

Avec les Kinder contaminés à la salmonelle, tous les produits fabriqués à partir de ces produits et vendus en procédure de rappel. Rappel Conso, le site du gouvernement alertant sur les produits jugés dangereux explique que le Layer Cake de chez Auchan est concerné par ces infections. « Le layer cake, gâteau au chocolat à la crème au beurre et pâte à tartiner est fabriqué en atelier pâtisserie. Dans la recette, les produits Kinder Schoko-bons et Kinder Surprise, sont utilisés pour le décor du gâteau », explique Rappel Conso.

## Foodwatch annonce l'inaction de Ferrero

Selon l'ONG Foodwatch, le groupe italien, Ferrero, était au courant depuis longtemps de la présence de la bactérie sur le site de l'usine Belge, à Arlon. Elle annonce ainsi le manque d'actions prises par Ferrero pour éviter les infections. « À l'approche de Pâques, Ferrero a essayé de maintenir ses Kinder dans ses rayons malgré l'alerte. S'ils avaient réagi plus tôt, des contaminations auraient été évitées », explique Camille Dorioz, responsable de campagne chez Foodwatch au Parisien.

Pour Camille Dorioz « le scandale est bien plus large et ancien ». En effet, selon l'ONG, certains produits Ferrero produits pour Noël sont également concernés par une infection à la salmonelle. Au total, ce sont près de 150 cas qui ont été détectés en Europe. Cette bactérie est responsable de la salmonellose qui provoque des troubles gastro-intestinaux, ainsi que de la fièvre et encore des maux de tête.