Rappel Conso

Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 06/08/2025

FLANDREDIS E.Leclerc BAILLEUL rappelle Crépinette Tomate

- **Crépinette Tomate**
- Marque : **E.Leclerc BAILLEUL**
- **Lot Tous les lots Date limite de consommation entre le 15/07/2025 et le 05/08/2025**
- Conditionnements : **Vendu à la coupe**
- Date début/fin de commercialisation : **du 15/07/2025 au 05/08/2025**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **E.LECLERC BAILLEUL**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Présence Salmonella, Escherichia coli**
- Risques encourus par le consommateur : **Escherichia coli**
  Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, Ne plus utiliser le produit, Rapporter le produit au point de vente, Détruire le produit.**
- Préconisation sanitaire :
  Les Escherichia coli peuvent entraîner dans les 3 jours qui suivent la consommation, des gastro-entérites marquées par des douleurs abdominales et des diarrhées (éventuellement accompagnées de sang), accompagnées ou non de fièvre. Les personnes qui auraient consommé les produits mentionnés ci-dessus et qui présenteraient ce type de symptômes sont invitées à consulter sans délai leur médecin traitant en lui signalant cette consommation et la nature du germe contaminant.

  Les toxi-infections alimentaires causées par les salmonelles se traduisent par des troubles gastro-intestinaux (diarrhée, vomissements) d'apparition brutale souvent accompagnés de fièvre et de maux de tête qui surviennent généralement 6h à 72h après la consommation des produits contaminés. Ces symptômes peuvent être plus prononcés chez les jeunes enfants, les femmes enceintes, les sujets immunodéprimés et les personnes âgées. Les personnes qui auraient consommé ces produits et qui présenteraient ces symptômes sont invitées à consulter leur médecin traitant en lui signalant cette consommation. En l'absence de symptômes dans les 7 jours après la consommation des produits concernés, il est inutile de s'inquiéter et de consulter un médecin. Si le produit doit subir une cuisson avant consommation : la cuisson à cœur des produits (œufs durs, pâtisseries, viandes de volailles…) à +65°C permet de détruire ces bactéries et de prévenir les conséquences d'une telle contamination.

RECOURS DONT DISPOSENT LES CONSOMMATEURS

- Modalités de compensation : **Remboursement.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **vendredi 5 septembre 2025**

CONTACT

- Numéro de contact : **0328426363**

Retrouvez toutes les informations sur les rappels de produits sur le site:

https://rappel.conso.gouv.fr

Le site des alertes de produits dangereux

FAITES PASSER LE MESSAGE :
Informez vos parents et amis de ce rappel !
Faites circuler l'information au sujet de ce rappel, surtout si vous savez que le produit faisant l'objet du rappel a été offert, prêté ou vendu à quelqu'un d'autre