

CONSERVES FINES H. PIQUET rappelle PÂTE RECETTE LANDAISE



- Noms des modèles ou références concernés : **VERRINE 180 g**
- Marque : **HENRI PIQUET**
- GTIN 3242010000015 Lot 26 JAN 2030 K LAN 3 Date de durabilité minimale 26/01/2030
- Conditionnements : **VERRINE 180 g**
- Date début/fin de commercialisation : **du 19/06/2026 au 08/07/2026**
- Température de conservation : **Produit à conserver à température ambiante**
- Marque de salubrité : **FR 33.122.002 UE**
- Zone géographique de vente : **Régions : Nouvelle-Aquitaine**
- Distributeurs : **Leclerc Le Pian Coutras Pessac Bruges Léognan Bruges Biscarosse Bourg Sainte Eulalie, Saint Médard. Intermarché Gazinet Cestas, SUPER U Morcenx. U express Léognan et Lacanau Océan**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Défaut sur stérilisation du lot**
- Risques encourus par le consommateur : **Clostridium botulinum (agent responsable du botulisme)**
Défaut de fabrication, défaut d'étanchéité (ex: micro fuites, thermoscellage défectueux) ou anomalies de conditionnement
- Description complémentaire du risque : **Instabilité de la verrine à température ambiante avant la date indiquée sur la capsule.**

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 :
Le botulisme est une maladie rare qui résulte le plus souvent de la consommation d'un aliment contaminé contenant de la toxine botulique produite par Clostridium botulinum. Cette toxine se développe notamment dans les conserves ou les produits de charcuterie de fabrication familiale ou artisanale pour lesquelles le procédé de stérilisation n'a pas été maîtrisé ou la chaîne du froid n'a pas été respectée. L'intoxication botulique est caractérisée par des signes neurologiques : sensation de vision floue, paupières tombantes, troubles de la parole, difficulté à avaler, sécheresse de la bouche, faiblesse musculaire. Les symptômes apparaissent généralement 12 à 72 heures après l'ingestion d'un aliment contaminé, mais ils peuvent se développer plus tardivement jusqu'à 10 jours. Les personnes qui auraient consommé les produits concernés par ce rappel et qui présenteraient ce type de symptômes neurologiques dans les 10 jours après consommation sont invitées à consulter sans délai leur médecin traitant, en lui signalant cette consommation ainsi que le lieu et la date d'achat. En l'absence de symptôme dans les 10 jours après la dernière consommation de ces produits, il est inutile de s'inquiéter et de consulter un médecin. En complément, nous suggérons de consulter <https://agriculture.gouv.fr/le-botulisme>. D'une façon générale, les autorités sanitaires rappellent que pour éviter tout risque sanitaire, et notamment le botulisme, il est impératif de respecter les préconisations de conservation (températures, durées) définies par les fabricants des aliments. Au moindre doute sur la qualité sanitaire d'un produit (aspect, odeur...), il convient de ne pas le consommer. La fabrication de conserves, que ce soit dans un cadre familial ou professionnel, nécessite des connaissances, un savoir-faire et des matériels adaptés.

Ces produits ont été fabriqués et/ou conservés dans des conditions ne permettant pas d'apporter de garanties sanitaires satisfaisantes. Ces produits sont donc susceptibles de présenter un danger pour la santé des consommateurs.

RECOURS DONT DISPOSENT LES CONSOMMATEURS

- Modalités de compensation : **Remboursement, Echange.**

CONTACT

- Numéro de contact : **0631021972**

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