Rappel de produit
pour des raisons de sécurité

Publication du 28/08/2026

ALIMENTATION GROS IMPORT DIFFUS RHONE-A EPICERIE rappelle GRAINES DE COURGE

- Noms des modèles ou références concernés : **Graines de courge**
- Marque : **SANS MARQUE**
- **Lot Barquettes poids variable commercialisées en magasin Grand Frais entre le 01/03/2026 et le 28/08/2026**
  Lot Sacs 2,5kg - tous les lots contenant la suite de chiffre 1925 (format du lot : XXXX-1925-XX)
  Lot Barquettes 70g (lots : 254735G; 254935G; 260235G; 260735G; 261035 261235; 262035; 262255; 262635; 262935; 263035)
  Lot Barquettes IDS 70g (lots : 261135; 255035)
- Conditionnements : **Colis de 25Kg, sac de 2.5kg Barquettes à poids variables commercialisées en magasin Grand Frais**
- Date début/fin de commercialisation : **du 01/10/2025 au 28/08/2026**
- Température de conservation : **Produit à conserver à température ambiante**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **Agidra Grand Frais**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Détection Salmonelle**
- Risques encourus par le consommateur : **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.**
- Préconisation sanitaire :
  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.**

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