Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 15/09/2026

SARL "LA GARE DU TERROIR" La Gare rappelle Graines de courge en vrac

- Noms des modèles ou références concernés : **Référence 809802 / Graines de courge**
- Marque : **Sans marque**
- **Lot 4754-1925-05 Date de durabilité minimale 09/10/2026**
- Conditionnements : **Vrac**
- Date début/fin de commercialisation : **du 03/11/2025 au 31/08/2026**
- Température de conservation : **Produit à conserver à température ambiante**
- Informations complémentaires : **Lot de graines de courges mis en rayon entre Novembre 2025 et Août 2026.**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **SARL La Gare du Terroir**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Détection Salmonelle**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**
- Description complémentaire du risque : **Les toxi-infections alimentaires causées par les salmonelles se traduisent par des troubles gastro-intestinaux (diarrhées, vomissements) d'apparition brutale souvent accompagnés de fièvre et de maux de tête qui surviennent généralement dans les 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.**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, Ne plus utiliser le produit, Rapporter le produit au point de vente, Contacter le 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.**

CONTACT

- Numéro de contact : **0975292267**

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