Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 12/11/2026

ALLONNEDIS rappelle Graines de courge et mélanges contenant des graines de courge



- Noms des modèles ou références concernés : **Mélanges contenant Graines de courge : Mélange sportif, Mélange spécial salade estivale Graines de courge**
- Marque : **B&S et sans marque**
- **GTIN 3580281282205 Lot Graine de Courge - Barquettes B&S 70g (lots : 254735G; 254935G; 260235G; 260735G; 261035; 261235; 262035; 262255; 262635; 262935; 263035;253835G; 261135; 262235)**
  GTIN 3580281232231 Lot Mélange spécial salade estivale barquette 60g (lots : 20251217; 20260219; 20260331; 20260437; 20260608; 20260722)
  GTIN 3580281232224 Lot Mélange spécial salade estivale barquette 60g (lots : 20251217; 20260219; 20260331; 20260437; 20260608; 20260722)
  Lot Mélange sportif - Barquettes poids variable commercialisées entre le 01/03/2026 et le 10/09/2026 Date de durabilité minimale 29/11/2026
  Lot Mélange sportif - Barquettes poids variable commercialisées entre le 01/03/2026 et le 10/09/2026 Date de durabilité minimale 03/12/2026
  Lot Graine de Courge - Barquettes poids variable commercialisées entre le 01/03/2026 et le 03/09/2026 Date de durabilité minimale 05/10/2026
  Lot Graine de Courge - Barquettes poids variable commercialisées entre le 01/03/2026 et le 03/09/2026 Date limite de consommation 21/10/2026
- Conditionnements : **Barquettes à poids variables entre 100g et 600G, barquette 60g, barquette 70g**
- Date début/fin de commercialisation : **du 01/03/2026 au 23/09/2026**
- Température de conservation : **Produit à conserver à température ambiante**
- Marque de salubrité : **nc**
- Zone géographique de vente : **Départements : SARTHE (72)**
- Distributeurs : **SNC ALLONNEDIS, ZAC de la Pointe, 72190 Sargé-lès-le-Mans**

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