Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 12/11/2026

L'ATELIER DE GUSTAVE rappelle Cuisse de poulet X2 Rhônes Alpes S/AT



- Noms des modèles ou références concernés : **Cuisse de poulet X2 Rhônes Alpes S/AT**
- Marque : **L'Atelier de Gustave**
- **GTIN 3661632021800 Lot 313700 Date limite de consommation 11/11/2026**
  GTIN 3661632021800 Lot 317379 Date limite de consommation 13/11/2026
- Date début/Fin de commercialisation : **depuis le 05/11/2026**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **74-225-052**
- Zone géographique de vente : **Régions : Auvergne-Rhône-Alpes**
- Distributeurs : **Carrefour Seynod (74) - Margencel (74) - Ferney (74) - Groisy (74) - Thônes (74) - Annecy Le Vieux (74) - Cruseilles (74) - Bons en Chablais (74) Carrefour Grésy sur Aix (73) - Carrefour Belley (01) - Chatillon (01)**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

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

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, Rapporter le produit au point de vente, Détruire le produit.**
- 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 : **0450106500**

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