Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 15/05/2025

ACCENT BIO rappelle Graines de courges et mélange énergie



- Noms des modèles ou références concernés : **graines de courge 25 kg graines de courge 5 kg mélange énergie 3 kg**
- Marque : **Les accents du soleil**
- **GTIN 3760149990309 Lot 9030N0415A Date de durabilité minimale 15/04/2026**
  GTIN 3760149990453 Lot 9045N0415R Date de durabilité minimale 15/10/2026
  GTIN 3760149991450 Lot 9145N01036R-1 Date de durabilité minimale 31/10/2026
- Conditionnements : **vrac dans les magasins**
- Date début/fin de commercialisation : **du 28/02/2025 au 06/05/2025**
- Température de conservation : **Produit à conserver à température ambiante**
- Informations complémentaires : **Les graines de courges et mélange énergie sont vendus en vrac dans les magasins**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **LE MARCHE BIO BIOLAVIE BIO SOUFFEL-COTE NATURE ALRE BIO LE CRUR BIO SOBIO L'EAU VIVE BASE BIO LA VERTE D'OC COLIBRI - L'EAU VIVE ATOUT BIO HOR BIO-COTE NATURE AU JARDIN D'ALICE**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Présence de salmonelle dans les graines de courge**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**
- Description complémentaire du risque : **Veillez à bien suivre les préconisations sanitaires**

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.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **dimanche 1 juin 2025**

CONTACT

- Numéro de contact : **0468236010**

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