Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 17/07/2025

LE PEUDRY Restaurant "LE VICTORIA" rappelle SOUPE DE POISSONS ou DE CRUSTACES ARTISANALE Réalisé par le Chef cuisinier "LE VICTORIA"



- Noms des modèles ou références concernés : **Soupe de poissons et de crustacés artisanale "LE VICTORIA".**
- Marque : **LE VICTORIA**
- **Lot Tous les lots Date limite de consommation entre le 01/10/2026 et le 08/07/2027**
- Conditionnements : **Conserves en bocaux en verre de 1 litre (Poids 1.3Kg)**
- Date début/fin de commercialisation : **du 01/10/2024 au 08/07/2025**
- Température de conservation : **Produit à conserver à température ambiante**
- Zone géographique de vente : **Départements : CALVADOS (14), SEINE-MARITIME (76)**
- Distributeurs : **Seul et unique fabricant / distributeur : Restaurant "LE VICTORIA"**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Risque d'un éventuel défaut de stérilisation.**
- Risques encourus par le consommateur : **Clostridium botulinum (agent responsable du botulisme)**
- Description complémentaire du risque : **La stérilisation des produits ne permet pas d'apporter de garanties sanitaires satisfaisantes. Ces produits sont donc susceptibles de présenter un danger pour les consommateurs**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, Rapporter le produit au point de vente, Contacter le point de vente, Détruire le produit.**
- Préconisation sanitaire :
  Le botulisme est une maladie rare qui résulte le plus souvent de la consommation d'un aliment contaminé contenant de la toxine botulique produite par Clostridium botulinum. Cette toxine se développe notamment dans les conserves ou les produits de charcuterie de fabrication familiale ou artisanale pour lesquelles le procédé de stérilisation n'a pas été maîtrisé ou la chaîne du froid n'a pas été respectée. L'intoxication botulique est caractérisée par des signes neurologiques : sensation de vision floue, paupières tombantes, troubles de la parole, difficulté à avaler, sécheresse de la bouche, faiblesse musculaire. Les symptômes apparaissent généralement 12 à 72 heures après l'ingestion d'un aliment contaminé, mais ils peuvent se développer plus tardivement jusqu'à 10 jours. Les personnes qui auraient consommé les produits concernés par ce rappel et qui présenteraient ce type de symptômes neurologiques dans les 10 jours après consommation sont invitées à consulter sans délai leur médecin traitant, en lui signalant cette consommation ainsi que le lieu et la date d'achat. En l'absence de symptôme dans les 10 jours après la dernière consommation de ces produits, il est inutile de s'inquiéter et de consulter un médecin. En complément, nous suggérons de consulter https://agriculture.gouv.fr/le-botulisme. D'une façon générale, les autorités sanitaires rappellent que pour éviter tout risque sanitaire, et notamment le botulisme, il est impératif de respecter les préconisations de conservation (températures, durées) définies par les fabricants des aliments. Au moindre doute sur la qualité sanitaire d'un produit (aspect, odeur...), il convient de ne pas le consommer. La fabrication de conserves, que ce soit dans un cadre familial ou professionnel, nécessite des connaissances, un savoir-faire et des matériels adaptés.

RECOURS DONT DISPOSENT LES CONSOMMATEURS

- Modalités de compensation : **Remboursement.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **jeudi 11 septembre 2025**

CONTACT

- Numéro de contact : **0687283778**

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