Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 19/09/2025

Letapenadier rappelle Ail confit conditionné sous vide au moment de la vente sur le stand du marché



- Noms des modèles ou références concernés : **toutes les poches d'ail confit conditionnées sous vide par l'établissement Letapenadier**
- Marque : **Letapenadier**
- **Lot Tous les lots**
- Conditionnements : **Poches sous vide, non gonflées à priori si restées au réfrigérateur. La poche gonflée sur la photo est restée 3 jours dans un placard à température ambiante.**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Informations complémentaires : **Ail sous vide vendu exclusivement par l'exploitant sur les marchés locaux de Sommière, Lattes, Sète, Béziers, Vendres-Plage, Port-la-Nouvelle**
- Zone géographique de vente : **Régions : Occitanie**
- Distributeurs : **Stand Letapenadier sur marchés locaux de Sommière, Lattes, Sète, Béziers, Vendres-Plage, Port-la-Nouvelle**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Risque de botulisme du fait d'un conditionnement inadéquat**
- Risques encourus par le consommateur : **Clostridium botulinum (agent responsable du botulisme)**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, Ne plus utiliser le produit, 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 : **Autre (voir informations complémentaires).**

CONTACT

- Informations complémentaires publiques : **Fiche de rappel éditée par l'administration à la demande de l'exploitant (démarche volontaire) Voir les modalités de compensation avec l'exploitant : https://www.letapenadier.fr/nos-marches**

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