Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 05/01/2026

EARL CHESSERON rappelle Rillettes de poule noire du Berry



- Noms des modèles ou références concernés : **Rillettes de poule noire du Berry**
- Marque : **EARL CHESSERON - Ferme de Plume Cane**
- **Lot 0711.25 Date de durabilité minimale 07/11/2029**
- Conditionnements : **Bocaux en verre avec couvercle métallique en format de 180 grammes**
- Date début/fin de commercialisation : **du 25/11/2025 au 24/12/2025**
- Température de conservation : **Produit à conserver à température ambiante**
- Zone géographique de vente : **Départements : INDRE (36)**
- Distributeurs : **Presse Tabac à Buzançais Cagette et Fourchette à Argenton sur Creuse Le Bidule Galtois à Saint Gaultier Vente directe sur les marchés de Châteauroux les samedis et de Mézières-en-Brenne les jeudis depuis le 25/11/2025**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Défaut de stabilité biologique à 37 °C.**
- Risques encourus par le consommateur : **Bacillus cereus**
  Clostridium botulinum (agent responsable du botulisme)
  Clostridium perfringens

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, Ne plus utiliser le produit, Rapporter le produit au point de vente, Détruire le produit.**
- Préconisation sanitaire :
  Les toxi-infections alimentaires causées par les Bacillus cereus se traduisent soit une diarrhée souvent accompagnée de douleurs abdominales, de nausées et parfois de fièvre survenant dans les 8 à 16 heures après ingestion de l'aliment contaminé, soit par des vomissements survenant dans les 5 heures après consommation. Ces symptômes peuvent être aggravés chez les personnes sensibles ou immunodéprimées.

  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.

  Les toxines produites par C. perfringens peuvent provoquer, dans les 24 heures qui suivent la consommation de l'aliment contaminé, des symptômes gastro-intestinaux (diarrhée, maux de ventre, nausées, vomissements), rarement accompagnés de fièvre. Le tableau clinique peut être plus grave chez les personnes sensibles, notamment les jeunes enfants et les personnes âgées.

RECOURS DONT DISPOSENT LES CONSOMMATEURS

- Modalités de compensation : **Remboursement, Echange.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **dimanche 1 mars 2026**

CONTACT

- Numéro de contact : **0974567275**

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