

**TINO MAREE conserverie la granvillaise rappelle RILLETES LA GRANVILLAISE**



- Noms des modèles ou références concernés : RILLETES CABILLAUD RILLETES DORADE RILLETES HADDOCK RILLETES HOMARD RILLETES LIEU JAUNE RILLETES LIEU NOIR RILLETES MAQUEREUX RILLETES ST JACQUES RILLETES ROUGET BARBET RILLETES SAUMON RILLETES THON RILLETES SARDINES
- Marque : **CONSERVIERIE LA GRANVILLAISE**
- Lot RCC230925 RDC190325 RDC230424 RDC300925 RHFP151224 RHP250325 RHP240524 RLJ250724 RLC270524 RLC161224 RLC300925 RMC170324 RMC210825 RMC210325 RMM151224 RMM230925 RMP160624 RBA160624 RRB041123 RBP150825 RCC190325 RMM230925 RMM190325 RSCC010224 RSCC150525 Date limite de consommation 23/09/2027
- Conditionnements : **POT VERRE CAPSULE NOIR**
- Date début/fin de commercialisation : **du 29/03/2025 au 06/02/2026**
- Température de conservation : **Produit à conserver à température ambiante**
- Marque de salubrité : **AUCUNE**
- Informations complémentaires : **POT VERRE 130 GRAMMES**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **CONSERVIERIE LA GRANVILLAISE**

**POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?**

- Motif du rappel : **NON CONFORME**
- Risques encourus par le consommateur : **Clostridium botulinum (agent responsable du botulisme)**

**QUE FAIRE ?**

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer.**
- 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 31 décembre 2026**

**CONTACT**

- Numéro de contact : **0233904676**

**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