# Rappel de produit
# pour des raisons de sécurité

**Publication du 15/10/2026**

## ARCADIE ARCADIE SCIC rappelle Mélange CURRY "COOK" 35g*; CORIANDRE moulue "COOK" 30g*; Mélange CURRY MADRAS "COOK" 35g*; Mélange TANDOORI "COOK" 35g*; CORIANDRE moulue sachet coussin "COOK" 500g*




- Noms des modèles ou références concernés : **Mélange CURRY "COOK" 35g* CORIANDRE moulue "COOK" 30g* Mélange CURRY MADRAS "COOK" 35g* Mélange TANDOORI "COOK" 35g* CORIANDRE moulue sachet coussin "COOK" 500g***
- Marque : **Cook**
- **Lot voir liste des produits en pièce jointe**
- Température de conservation : **Produit à conserver à température ambiante**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **BOTANIC BIOCOOP BIOJOUR BIOMONDE COLRUYT FOOD RETAIL SA CÔTÉ NATURE ÈPICERIE ART DE VIVRE - LES INDEP GREENWEEZ L'EAU VIVE LES COMPTOIRS DE LA BIO LA VIE CLAIRE NATURALIA SATORIZ ACCORD BIO NATUREO**

## POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **La Arcadie procède aujourd'hui au retrait de la vente de certains produits Cook suite à la mise en évidence de la présence de salmonelles.**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**

## QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, Ne plus utiliser le produit, 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, Echange.**

**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