Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 06/11/2026

COOPERL ARC ATLANTIQUE rappelle OEUFS LABEL ROUGE



- Noms des modèles ou références concernés : **6 OEUFS LABEL ROUGE 12 OEUFS LABEL ROUGE OEUFS PLEIN AIR VENDUS EN VRAC**
- Marque : **SANS MARQUE**
- **GTIN 3700133918889 Lot 06 Date de durabilité minimale entre le 16/10/2026 et le 16/11/2026**
  GTIN 3700133918872 Lot 06 Date de durabilité minimale entre le 16/10/2026 et le 16/11/2026
  GTIN 3273620823268 Lot 06 Date de durabilité minimale entre le 16/10/2026 et le 16/11/2026
- Conditionnements : **Oeufs Label Rouge conditionnés en boîte de 12 Oeufs Label Rouge conditionnés en boîte de 6 Oeufs Plein Air conditionnés en 6 alvéoles de 30 oeufs**
- Date début/fin de commercialisation : **du 30/09/2026 au 06/11/2026**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **FR50630002CE**
- Informations complémentaires : **Code présent sur l'oeuf 1FRKBD01**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **CALIDEL, Magasins à la ferme Coop chez vous, AURELIEN, MAXIVIANDE, Magasin d'usine Montagne Noire (Albi), PRIX MIAM, clients BtoB type boucherie charcuterie, CASINO, VIVAL, SPAR**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Présence Salmonelle Enteritidis**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**
- Description complémentaire du risque : **Présence Salmonelle Enteritidis**

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 :
  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.**

CONTACT

- Numéro de contact : **0687766250**

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