Rappel de produit
pour des raisons de sécurité

Publication du 30/12/2025

ETABLISSEMENTS J. CHENE ET FILS Etablissements Chêne & Fils rappelle Saucisson sec halal



- Noms des modèles ou références concernés : **Saucisson sec à la truffe halal Saucisson sec à l'italienne halal Saucisson sec à la sicilienne halal Saucisson sec au piment d'Espelette halal**
- Marque : **Saveurs des Gones**
- **GTIN 3760246271011 Lot 492 Date limite de consommation 21/03/2026**
  GTIN 3760246271042 Lot 492 Date limite de consommation 21/03/2026
  GTIN 3760246271059 Lot 492 Date limite de consommation 21/03/2026
  GTIN 3760246271035 Lot 492 Date limite de consommation 21/03/2026
- Conditionnements : **Individuel et en vrac**
- Date début/Fin de commercialisation : **depuis le 19/12/2025**
- Température de conservation : **Produit à conserver à température ambiante**
- Zone géographique de vente : **Régions : Auvergne-Rhône-Alpes**
- Distributeurs : **Saveurs des Gones**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Présence de salmonella**
- Risques encourus par le consommateur : **Salmonella spp (agent responsable de la salmonellose)**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, Rapporter le produit au point de vente, Contacter le point de vente.**
- 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.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **lundi 12 janvier 2026**

CONTACT

- Numéro de contact : **0474007144**

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