

**SCHILDIS E.LECLERC rappelle Filet de poulet**

- Noms des modèles ou références concernés : **FILET DE POULET**
- Marque : **E.Leclerc Schiltigheim**
- **GTIN 0229437000000 Lot Nollens 16.02 - LCFEGKND10 Date limite de consommation 20/02/2026**
- **GTIN 0229769000000 Lot Nollens 16.02 - LCFEGKND10 Date limite de consommation 20/02/2026**
- Conditionnements : **En barquette sous film**
- Date début/fin de commercialisation : **du 16/02/2026 au 20/02/2026**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Informations complémentaires : **Date d'emballage : 16.02.2026 A consommer jusqu'au 20.02.2026**
- Zone géographique de vente : **Centre E.Leclerc Schiltigheim - SCHILDIS**
- Distributeurs : **Centre E.Leclerc Schiltigheim - SCHILDIS**

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

- Motif du rappel : **Présence de salmonella et de pseudomonas spp présumés en quantité importante**
- Risques encourus par le consommateur : **Pseudomonas 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, Détruire le produit.**
- Préconisation sanitaire :

**Cette bactérie est un germe d'altération qui provoque des modifications de couleur, d'aspect et de saveur sur les produits (problèmes organoleptiques). La consommation de produit contaminé par cette bactérie ne présente pas de risque particulier pour le consommateur.**

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 : **jeudi 12 mars 2026**

**CONTACT**

- Numéro de contact : **0388331967**

**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