# Rappel de produit pour des raisons de sécurité

**Publication du 23/04/2026**

## STE LIONOR SA Lionor rappelle BQ 14 SAU EMMENTAL 140G HAL SFC S/AT

- Noms des modèles ou références concernés : **Barquettes 14 saucisses de filets de poulet emmental SFC sous atmosphère**
- Marque : **Séléction France Coq**
- **GTIN 3237970004548 Lot 3436081167 Date limite de consommation 16/04/2026**
- Conditionnements : **Sous atmosphère**
- Date début/fin de commercialisation : **du 02/04/2026 au 16/04/2026**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **FR 59.578.001 CE**
- Informations complémentaires : **Le produit est livré en barquette conditionné sous atmosphère protectrice chez nos clients, mais les clients craquent les barquettes pour déposer les saucisses individuelles et nues dans leur vitrine de boucherie.**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **Boucheries, rôtisserie**

## POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

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

## 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.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **jeudi 30 avril 2026**

## CONTACT

- Numéro de contact : **0633604725**

**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