# Rappel de produit pour des raisons de sécurité

**Publication du 02/06/2026**

## LES COLIBRIS GAEC LES COLIBRIS rappelle Rillettes de porc BIO




- Noms des modèles ou références concernés : **Rillettes de Porc Bio La Ferme des Colibris**
- Marque : **La Ferme des Colibris**
- **Lot 031 Date de consommation recommandée 31/03/2029**
- Conditionnements : **Bocal et couvercle en verre de 180 gr**
- Date début/fin de commercialisation : **du 01/03/2026 au 01/06/2026**
- Température de conservation : **Produit à conserver à température ambiante**
- Informations complémentaires : **Pot et couvercle en verre avec un joint caoutchouc rouge**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **Magasin de la Ferme des Colibris Méaudre / Magasin TerraTerre Villard de Lans / Magasin La Fermière Lans en Vercors / Magasin Spar Corrençon en Vercors / Magasin A La Ferme La Buissière**

## POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Suite à la réception d'un résultat d'analyse non satisfaisant dépassant un seuil sur un critère de sécurité et déclenchant une situation d'alerte sanitaire (conserve de rillettes de porc non stable, avec une variation de pH supérieure à 0,5)**
- Risques encourus par le consommateur : **Clostridium botulinum (agent responsable du botulisme)**

## QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, Rapporter le produit au point de vente, Détruire le produit.**
- Préconisation sanitaire :
  **Le botulisme est une maladie rare qui résulte le plus souvent de la consommation d'un aliment contaminé contenant de la toxine botulique produite par Clostridium botulinum. Cette toxine se développe notamment dans les conserves ou les produits de charcuterie de fabrication familiale ou artisanale pour lesquelles le procédé de stérilisation n'a pas été maîtrisé ou la chaîne du froid n'a pas été respectée. L'intoxication botulique est caractérisée par des signes neurologiques : sensation de vision floue, paupières tombantes, troubles de la parole, difficulté à avaler, sécheresse de la bouche, faiblesse musculaire. Les symptômes apparaissent généralement 12 à 72 heures après l'ingestion d'un aliment contaminé, mais ils peuvent se développer plus tardivement jusqu'à 10 jours. Les personnes qui auraient consommé les produits concernés par ce rappel et qui présenteraient ce type de symptômes neurologiques dans les 10 jours après consommation sont invitées à consulter sans délai leur médecin traitant, en lui signalant cette consommation ainsi que le lieu et la date d'achat. En l'absence de symptôme dans les 10 jours après la dernière consommation de ces produits, il est inutile de s'inquiéter et de consulter un médecin. En complément, nous suggérons de consulter https://agriculture.gouv.fr/le-botulisme. D'une façon générale, les autorités sanitaires rappellent que pour éviter tout risque sanitaire, et notamment le botulisme, il est impératif de respecter les préconisations de conservation (températures, durées) définies par les fabricants des aliments. Au moindre doute sur la qualité sanitaire d'un produit (aspect, odeur...), il convient de ne pas le consommer. La fabrication de conserves, que ce soit dans un cadre familial ou professionnel, nécessite des connaissances, un savoir-faire et des matériels adaptés.**

## RECOURS DONT DISPOSENT LES CONSOMMATEURS

- Modalités de compensation : **Remboursement.**
- Date de fin de la procédure de rappel : **jeudi 24 décembre 2026**

## CONTACT

- Numéro de contact : **0699710597**

**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