Rappel de produit
pour des raisons de sécurité

Publication du 02/09/2026

BCT 500 rappelle Pilon de cuisse de poulet brut et mariné

- Noms des modèles ou références concernés : **Pilon de cuisse de poulet brut et mariné**
- Marque : **Nollens**
- **Lot Pilon de cuisse de poulet brut et mariné vendu entre le 14/08/2026 et 22/08/2026 au rayon traditionnel et libre-service en frais emballé Date limite de consommation 22/08/2026**
- Date début/fin de commercialisation : **du 14/08/2026 au 22/09/2026**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **BE-E100786-EG**
- Informations complémentaires : **Produits vendus au rayon traditionnel et libre-service frais emballé. Concerne le produit brut et mariné.**
- Zone géographique de vente : **Départements : AISNE (02), EURE-ET-LOIR (28), MARNE (51), OISE (60), SEINE-ET-MARNE (77), YVELINES (78), ESSONNE (91), SEINE-SAINT-DENIS (93), VAL-DE-MARNE (94), VAL-D'OISE (95)**
- Distributeurs : **Grand Frais**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

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

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.**

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