Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 03/09/2026

NOYERAIE DU LANDER NOYERAIES DU LANDER rappelle GRAINES DE COURGE

- Noms des modèles ou références concernés : **GRAINES DE COURGE - 1KG**
- Marque : **NOYERAIES DU LANDER**
- **GTIN 3770035474219 Lot 4759-1925-59 Date de durabilité minimale 26/05/2027**
  GTIN 3770035474219 Lot 4759-1925-59 Date de durabilité minimale 09/03/2027
  GTIN 3770035474219 Lot 4759-1925-62 Date de durabilité minimale 30/06/2027
- Conditionnements : **1kg**
- Date début/fin de commercialisation : **du 09/03/2026 au 01/09/2026**
- Température de conservation : **Produit à conserver à température ambiante**
- Informations complémentaires : **Graines de courge du Lot-et-Garonne.**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **METRO, promocash RODEZ**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **Détection Salmonelle**
- 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, Rapporter le produit au 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 : **Autre (voir informations complémentaires).**

CONTACT

- Informations complémentaires publiques : **Producteur amont : Graines des Bastides. Noyeraies du Lander agit comme distributeur de ce produit.**

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