Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 02/10/2026

SOC COOPER GROUPEM ACHAT CENTRE LECLERC GALEC-LECLERC rappelle BOITE CRABE ROYAL DE L'ANTARCTIQUE 100% CHAIR 170GR

- Noms des modèles ou références concernés : **5410238917325**
- Marque : **CHATKA**
- **GTIN 5410238917325 Lot 6266 Date de durabilité minimale 24/09/2030**
- Conditionnements : **Boîte de conserve 170g**
- Date début/fin de commercialisation : **du 29/09/2026 au 01/10/2026**
- Température de conservation : **Produit à conserver à température ambiante**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **E.Leclerc (le fournisseur belge nous a informé que d'autres enseignes étaient concernées).**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

- Motif du rappel : **suspicion de risque microbiologique suite à un gonflement des boîtes.**
- Risques encourus par le consommateur : **Clostridium botulinum (agent responsable du botulisme)**
- Description complémentaire du risque : **Le fournisseur a identifié des boîtes gonflées mais n'a pas encore identifié la bactérie en cause. Il effectue ce retrait/rappel par mesure de précaution. Etant donné qu'il fallait sélectionner un risque, nous avons sélectionné Clostridium botulinum mais le fournisseur ne sait pas nous dire à date, s'il y a un risque de ce type ou pas. Ses produits partent en analyse ce jour d'après ce que nous a indiqué le fournisseur.**

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, Ne plus utiliser le produit, Rapporter le produit au point de vente, Contacter le service consommateur, 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.**

CONTACT

- Numéro de contact : **0032718188**

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