Rappel de produit pour des raisons de sécurité

Publication du 04/11/2026

SOCIETE FONTALBAT-MAZARS Charcuterie du Causse Fontalbat Mazars rappelle Saucisse fraîche de canard



- Noms des modèles ou références concernés : **Saucisse fraîche de canard en poche sous vide**
- Marque : **Fontalbat Mazars**
- **GTIN 293134000002 Lot 43304 Date limite de consommation 29/10/2026**
  GTIN 293134000002 Lot 43304 Date limite de consommation 30/10/2026
  GTIN 293134000002 Lot 43315 Date limite de consommation 31/10/2026
  GTIN 293134000002 Lot 43315 Date limite de consommation 01/11/2026
  GTIN 293134000002 Lot 43324 Date limite de consommation 02/11/2026
  Lot 43342 Date limite de consommation 28/11/2026
- Conditionnements : **poche sous vide Produit vrac au marché / boucher**
- Date début/fin de commercialisation : **du 19/10/2026 au 20/10/2026**
- Température de conservation : **Produit à conserver au réfrigérateur**
- Marque de salubrité : **12.158.001**
- Zone géographique de vente : **France entière**
- Distributeurs : **Mangeons frais, provenc'halles, marché Figeac, Cahors, Cajarc**

POURQUOI CE PRODUIT EST-IL DANGEREUX ?

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

QUE FAIRE ?

- Conduite à tenir par le consommateur : **Ne plus consommer, 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 : **Remboursement.**

CONTACT

- Informations complémentaires publiques : **Fin du rappel : mercredi 25 novembre 2026**

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